PROGÁS

BRAESI

MANUAL TÉCNICO 2015

Progás

A Progás/Braesi apresenta a todos o novo Manual Técnico 2015. Mais completo e prático, sua finalidade é prestar um suporte técnico aos nossos representantes para contribuir ainda mais no excelente atendimento aos clientes.
Utilize-o diariamente e em caso de dúvidas contate a área técnica da Progás/Braesi.

Equipe de Pós-Venda

PROGÁS®

Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

BRAESI®

LIMPEZA É COISA SÉRIA

A LIMPEZA É FUNDAMENTAL PARA GARANTIR:
***A QUALIDADE DO SEU PRODUTO.**
***A SAÚDE DO SEU CLIENTE.**
***A SAÚDE DE SEU EQUIPAMENTO.**

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

PROGÁS®

MB® BRAESI

ÍNDICE

Fornos Turbo Style a Gás	07-19
Fornos Turbos Lenha	20-25
Fornos Turbos Elétricos	26-39
Fornos Multiuso G4	40-44
Fornos Rotativos Indl.	45-47
Fornos Rotativos Domésticos	48-55
Fornos Refratários Elétricos, KG e AT	56-63
Buffets	64-68
Regulagem dos Queimadores	69
Consumo dos Queimadores	70
Kit de Alimentação de Gás	71
Fogões	72-84
Fornos Opcionais para Fogões	85-86
Fogões Linhas PFI	87-88
Fritadores e Tachos	89-95
Fritadores Água e Óleo	96-110
Chapas Bifeteiras	111-113
Sanduicheiras e Grills	114-119
Máquinas para crepes	120-130
Misturadores The Mix	131-133

FORNOS TURBOS STYLE A GÁS

Aplicação

Equipamento utilizado para assar pães, biscoitos, bolos, cucas, salgados e outros.

Características Técnicas

PRP-12000 Style

- Acabamento interno com pintura protetiva em alta temperatura resistente a oxidação até o momento da queima;
- Estrutura em fino acabamento em aço carbono com pintura epóxi;
- Acabamento frontal em aço inox escovado;
- Porta com visor em vidro temperado;
- Iluminação interna ;
- Isolamento interno com lã basáltica;
- Liga e desliga a turbina automaticamente ao abrir e fechar a porta;
- Disponíveis nas versões 5,8,10 e 12 esteiras;
- Rodízios que facilitam o deslocamento;
- Novo painel de comando imbutido com teclas de programas, receitas, timer, turbina, lâmpada e vapor.
- Possibilitando programar o tempo de cozimento, temperatura de trabalho e acionamento de vapor;
- Função memória para gravar até 10 receitas diferentes;

ATENÇÃO: Não esquecer de aquecer o forno na temperatura de 200º durante 60 minutos, liberando os gases gerado pela queima da tinta protetiva.

- Baixo consumo de gás.

PRP- 5000 Style

Itens que acompanham o equipamento

PRP-5000 Style

- Manual de instrução;
- Mangueira d água;
- Filtro de entrada d água;
- Quadro inferior;
- Rodízios;
- Pés desmontáveis;
- Parafuso sext 5/16 e porca sext 5/16.

PRP-8000/10000/12000 Style

- Manual de instrução;
- Mangueira d água;
- Filtro de entrada d água;
- Parafuso AA 4,8 x 13 e saia superior.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	Nº DE ESTEIRAS	CAPAC. FORNADA un. de 50gr	EXTERNAS ALT. mm	EXTERNAS PROF. mm	EXTERNAS LARG. mm	INTERNAS ÚTIL ALT. mm	INTERNAS ÚTIL PROF. mm	INTERNAS ÚTIL LARG. mm	PESO LÍQ. kg	MOTOR 127-220v	CONSUMO MÉDIO Gás Kg/h	POTÊNCIA DO MOTOR kw
PRP-5000 Style	5	125	1590	1200	1000	500	775	660	156	Monof. 1/4cv	0,9	0,18
PRP-8000 Style	8	200	1820	1330	1025	1040	775	680	271	Monof. 1/2cv	1,1	0,37
PRP-10000 Style	10	250	1820	1330	1025	1040	775	680	271	Monof. 1cv	1,6	0,75
PRP-12000 Style	12	300	1900	1330	1025	1180	775	680	278	Monof. 1cv	1,8	0,75

Instalação do Equipamento

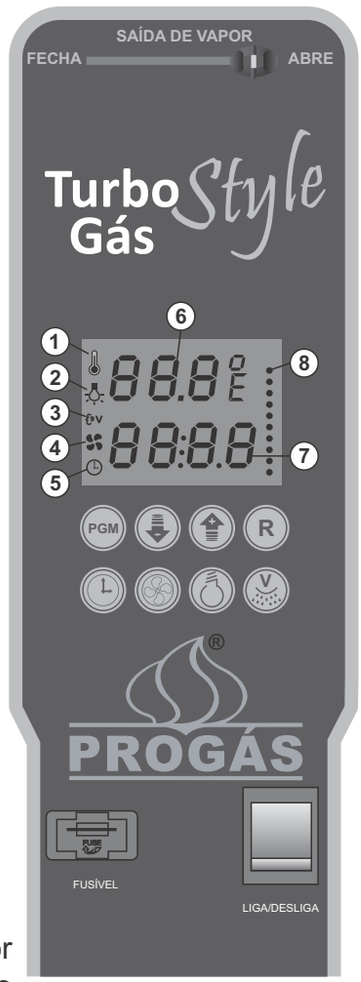
- Na versão PRPAUT-5000 proceder a montagem do cavalete;
- Nas versões PRPAUT-8000/10000/12000 fixar a saia superior;
- Posicionar o forno no seu local de funcionamento;
- Observe as distâncias da parede, para facilitar manutenção e limpeza periódicas;
- Instale a mangueira e filtro d água em um ponto de alimentação direto da caixa d água;
- Instale 2 botijões P-13 no kit gás que acompanha o equipamento;
- No caso de utilização de botijões P-45 ou rede de gás solicitar auxílio do SERVIÇO AUTORIZADO;
- Nunca vire os botijões; evitando assim resíduos no sistema de alimentação do gás;
- Nunca coloque os botijões em baixo do forno;
- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Conecte a rede elétrica;
- Abra a saída do vapor da parte superior do forno;
- **ATENÇÃO: Aquecer o forno na temperatura de 200º durante 60 minutos, liberando os gases gerado pela queima da tinta;**

Utilização do Equipamento

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

DISPLAY:

1 - Indicador de aquecimento
2 - Indicador de lâmpada acionada
3 - Indicador de vapor acionado
4 - Indicador de ventilador acionado
5 - Indicador de timer
6 - Indicador de temperatura
7 - Indicador tempo decorrido
8 - Leds indicadores de receita selecionada



TECLAS:

PGM - Tecla Programa
- Tecla Menos - Tecla Mais
R - Tecla da receita
- Tecla de acionamento do temporizador
- Tecla de acionamento da turbina
- Tecla de acionamento da lâmpada
V - Tecla de acionamento do vapor

FUNCIONAMENTO PADRÃO :

A qualquer momento durante o funcionamento, se a porta for aberta, o motor, o sistema de aquecimento e o vapor serão desligados e a lâmpada interna acende, estas funções voltam a funcionar automaticamente ao fechar a porta, exceto a lâmpada que apagará após 60 segundos pré-programados de fábrica.

Utilização do Equipamento

PROGRAMAÇÃO DE TEMPERATURA E TEMPO

Para programar a temperatura pressione a tecla PGM, o display superior começa a piscar, indicando a temperatura programada, para alterar a temperatura pressione as teclas e de acordo com sua necessidade;
Pressionando novamente a tecla PGM, o display inferior começa a piscar, indicando o tempo programado, para alterar o tempo pressione as teclas e de acordo com a sua necessidade;

Para sair da programação e gravar os dados na memória, pressione novamente a tecla PGM, ou então , após quinze segundos sem pressionar tecla alguma, o aparelho sai da programação e grava os dados na memória automaticamente;
ATENÇÃO: Ao abrir o forno o motor da turbina se desligará com o fechamento da porta o mesmo se ligará automaticamente, não sendo necessário liga-lo e desliga-lo no painel de comando quando a abertura da porta;

FUNÇÃO TEMPO

- Conforme parâmetro de tempo informado na programação padrão ou na receita, será mostrado no display o tempo programado. Pressionando a tecla será iniciada a contagem regressiva.
- Pressionando novamente a tecla o tempo reinicia.
- Caso a porta seja aberta durante a contagem do tempo o cronômetro pausa, continuando a contagem assim que a porta for fechada.

FUNÇÃO MOTOR

- Pressione a tecla para ligar ou desligar o motor.
- Com a porta aberta a tecla fica desabilitada e o motor desligado.
- Recomenda-se não utilizar o forno com o motor desligado por períodos prolongados, pois sobrecarrega a estrutura do equipamento.

FUNÇÃO LÂMPADA

- Pressione a tecla para ligar e desligar a lâmpada;
- Ao abrir a porta do forno a lâmpada se acende e ao fechar ela se apagará;
- O tempo de lâmpada acesa pode ser programado de 0 a 600s;

PROGRAMAÇÃO PADRÃO

- Para acessar a programação padrão pressione a tecla PGM.
- Utilize PGM para alternar entre os parâmetros temperatura e tempo e as teclas e para ajustar os valores, conforme indicado abaixo:

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE
200°C SPt	Set point de controle de temperatura	0° a 300°C
tPo 18:00	Set point do temporizador	00:00 a 99:00 (min:seg)

Utilização do Equipamento

PROGRAMAÇÃO DAS RECEITAS

O forno possui capacidade de armazenamento para até 10 receitas a serem programadas conforme necessidade.

Para acessar a programação das receitas é necessário pressionar a tecla R por 5 segundos até soar o beep. Utilize as teclas ↓ e ↑ para alternar entre as receitas e a tecla PGM para selecionar a receita a ser programada.

Utilize as teclas ↓ e ↑ para ajustar os valores de temperatura, tempo e habilitação de uso ou não do vapor. Pressione a tecla PGM para alterar entre os parâmetros.

Para salvar a receita programada, pressione a tecla PGM .

Caso queira programar nova receita selecione com as teclas ↓ e ↑, pressione PGM para acessar a configuração e ajuste os valores conforme desejar. Salve utilizando a tecla PGM .

Para sair da tela de programação das receitas, pressione novamente a tecla R .

SELEÇÃO DAS RECEITAS

- Para ativar uma das receitas programadas anteriormente pressione rapidamente a tecla R , utilize as teclas ↓ e ↑ para selecionar a receita desejada e tecla PGM para confirmar. O led correspondente a receita ficará aceso.
- O forno assumirá automaticamente os parâmetros da receita e iniciará seu funcionamento.

OBS.: Caso a programação da receita esteja como parâmetro de vapor desabilitado, o botão V não funcionará.

- Com uma receita selecionada, podem ser alterados os parâmetros de temperatura e tempo conforme "Programação Padrão", porém estes novos parâmetros não serão salvos na memória da receita. O led correspondente a receita apagará.
- Para visualizar os parâmetros da receita selecionada aperte PGM . Pressione novamente para visualizar o tempo programado e para sair.

Utilização do Equipamento

UTILIZANDO O FORNO

- **Abra os registros dos botijões de gás.**
- **Os mesmos deverão permanecer sempre abertos durante o funcionamento;**
- Posicione a alavanca do registro do gás na posição vertical (aberto);
- Ligue o botão geral no painel, neste momento o forno entrará em funcionamento;
- Ligue a TECLA motor no painel;
- Deixe atingir a temperatura programada;
- Recomenda-se que a câmara de crescimento esteja o mais próximo possível do forno, diminuindo perda de temperatura e produtividade;
- Abra a porta do forno (neste momento a turbina se desligará automaticamente);
- Introduza as esteiras no forno o mais rápido possível e feche a porta (neste momento a turbina se ligará automaticamente);
- Pressione a TECLA vapor, a qual liberará a passagem da água para formação de vapor;
- ATENÇÃO**: No cozimento de pão francês, 5 minutos após ser acionado o vapor, deverá ser aberto o sistema de saída de umidade da câmara de cozimento mantendo-o aberto até o final do processo;**
- Para nova fornada, feche a saída de umidade e aguarde o forno atingir a temperatura programada e repita o processo;
- ATENÇÃO: **No cozimento de pães e massas doces (confeitarias), mantenha a saída de umidade aberta o tempo todo;**
- ATENÇÃO: **quando usar bandejas fechadas "FLANDRES" estas deverão ser distribuídas de maneira intercalada;**

PROGRAMAÇÃO DE TEMPO DE VALOR E LÂMPADA:

Para acessar os parâmetros de processo energize o controlador com as teclas e pressionadas por 5 segundos.
Utilize a tecla para alternar entre os parâmetros e as teclas e para alterar os valores dos parâmetros conforme a tabela abaixo:

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
UAP	Tempo de vapor acionado. (se programado em 0, o acionamento do vapor ficará manual enquanto a tecla estiver pressionada)	0 a 20	6 seg.
Lpd	Tempo de lâmpada ligada. Com a lâmpada ligada um novo toque na tecla desliga a lâmpada. (se programado em 0 desativa a temporização da lâmpada)	0 a 600	60 seg.

Normalmente quando ocorre alguma falha, o controlador não entra em operação até que seja resolvida a causa desta falha. Nestes casos, se necessário, é possível continuar trabalhando mesmo sem detectar falhas. Quando isso acontecer o controlador pode trabalhar no modo "nulo", sem detectar falhas. Para isso é necessário energizar o controlador com a teclas PGM R pressionadas, então aparecerá Nul Gas no display indicando que está trabalhando no modo "nulo". Nesta condição o controlador não indicará falhas relacionadas ao sensor de chama, sensor de temperatura ou falta do jumper no modo elétrico, sendo que este controle deve ser feito visualmente pelo operador.

Quando o controlador estiver trabalhando neste modo, a atenção no equipamento deve ser redobrada, pois o controlador não detectará a ausência de chama no sensor, aumentando o risco de acidentes com gás.

Para o controlador voltar ao funcionamento detectando falhas no funcionamento é necessário desligar e ligar novamente o controlador.

Utilização do Equipamento (cont.)

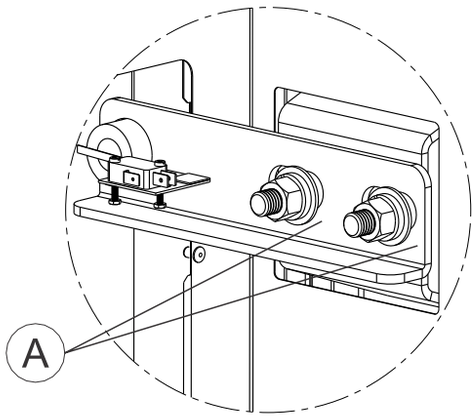
DISPLAY	DESCRIÇÃO	CAUSA	SOLUÇÃO
Err ter	Erro no sensor de temperatura	Sensor de temperatura aberto ou em curto	Entre em contato com a assistência técnica
' - ' GAS	Erro no sensor de chama durante a ignição	Sensor de chama em curto durante a ignição	Entre em contato com a assistência técnica
Err SEnS	Erro no sensor de chama durante o funcionamento	Sensor de chama em curto durante o funcionamento	Entre em contato com a assistência técnica
Err GAS	Falha no acendimento	- Falta de gás - Registro de gás fechado	- Substituir os botijões de gás - Abrir o registro do gás
123°C Port	Porta aberta	- Maçaneta não foi fechada totalmente - Falha na micro-chave	- Girar a maçaneta até o final do curso - Contate a assistência

Persistindo a falha ou aparecendo no display qualquer outra indicação, consulte a Assistência Técnica autorizada.
OBS.: Para desligar o alarme, desligue a tecla geral, solucione a falha indicada e torne a ligar a tecla geral.

Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Fazer regulagem da pressão do trinco da porta quando necessário conforme instruções abaixo:

No interior do painel de instrumentos é possível realizar a regulagem da pressão da porta através de 02 parafusos que fixam o suporte. Para isso, solte as porcas (A) com o auxílio de uma chave nº 19. mova para a posição desejada e volte a apertá-las.

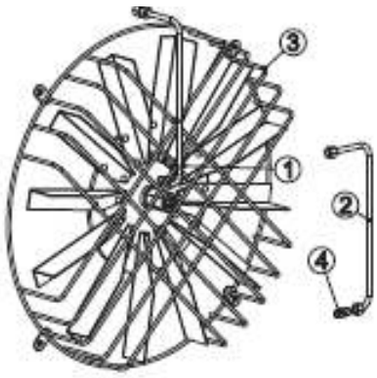


ATENÇÃO: Nos períodos sem utilização do forno manter a porta entre aberta para evitar concentração de umidade.

Limpeza do Equipamento

LIMPEZA DO EQUIPAMENTO
Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
Resíduos e sais provenientes de assados em geral causam a corrosão da camara interna.

LIMPEZA DO CIRCUITO VAPOR
Retire o arame(1) que fixa o tubo de alumínio(2) na grade (3), com o auxilio de um alicate de corte;
Com uma chave de boca retire o injetor (4) do tubo de alumínio;
Faça a limpeza do injetor e no tubo se necessário;
Após feito a limpeza rosqueie o injetor novamente e fixe o tubo de alumínio.



LIMPEZA DA CAMARA INTERNA
Para a limpeza do vidro, verifique que o mesmo esteja frio, utilizando sempre água morna, pano macio e detergente neutro;
Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
Nunca use solventes ou produtos químicos que possam acelerar o processo de corrosão do seu equipamento;

LIMPEZA DO VIDRO
Utilize sempre água morna;
Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

Controlador de Temperatura para o Forno

INV- 12401

CONTROLADOR DE TEMPERATURA PARA FORNO A GÁS, ELÉTRICO OU LENHA

MN124V1.4 – 04/10/13

1 – CARACTERÍSTICAS GERAIS

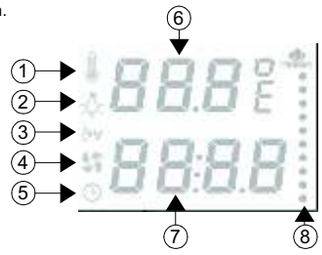
- Alimentação:
  85~250VCA (50~60 Hz)
- Temperatura de controle:
  De 0°C a 410°C.
- Temperatura de operação e armazenamento
  De -10°C a 60°C.
- Sensor de temperatura utilizado:

Sensor termopar tipo J. (O sensor não acompanha o controlador)

- Saídas:..... 05 saídas a relé (5A - 220VCA com supressor interno)
  01 saída para beep 12VCC (+/- 10%).
- Entradas:..... 01 entrada de sensor de temperatura
  01 entrada de sensor de chama
  01 entrada micro da porta

-Torque máximo nos parafusos: 0,8Nm.

2 – APRESENTAÇÃO:



1 – Indicador de aquecimento
2 – Indicador de lâmpada acionada
3 – Indicador de vapor acionado
4 – indicador de ventilador acionado
5 – Indicador do timer
6 – Indica valor de temperatura
7 – Indica tempo decorrido
8 – Leds indicadores de receita selecionada

2.1 - TECLAS

PGM – Tecla PGM
– Tecla Down
– Tecla Up
R – Tecla da Receita
– Tecla de acionamento do temporizador
– Tecla de acionamento do ventilador
– Tecla de acionamento da lâmpada
– Tecla de acionamento do vapor

3 – PROGRAMAÇÃO:

A PROGRAMAÇÃO É DIVIDIDA EM 4 NÍVEIS:

Parâmetros do usuário - N1
Programação do setup avançado - N2
Parâmetros de processo - N3
Programação das receitas - N4

3.1 – SENHA DE ACESSO PARA PROGRAMAÇÃO

Para acessar a programação do setup avançado do controlador é obrigatório digitar a senha de acesso. Ao acessar a programação o display indicará sen solicitando a senha de acesso. A senha padrão de fábrica é 1234. Se a senha estiver correta o display indicará ____ se pressionar a tecla pode-se alterar a senha, ou pressionando PGM pode-se prosseguir com a programação.

No caso de necessitar programar sem saber a senha é possível utilizar a senha mestra 1700.

3.2 – PARÂMETROS DO USUÁRIO - N1

Para acessar as configurações, pressione a tecla PGM. Utilize PGM para alternar entre os parâmetros e as teclas e para alterar os valores dos parâmetros conforme a tabela abaixo:

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
200gc spt	Set point de controle de temperatura	0 a 300°C	200°C
tpo 18:00	Set point do temporizador	00:00 a 99:00	18:00 (min:seg)

3.3 – PARÂMETROS DO SETUP AVANÇADO - N2

Para acessar a programação do setup avançado é necessário energizar o aparelho com as teclas , pressionadas por 5 segundos, utilize a tecla PGM para alternar entre os parâmetros e as teclas e para ajustar o valor desejado.

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
Sen 0000	Solicita senha de acesso	0000 a 9999	1234
Sen ____	Solicita se muda a senha	0000 a 9999	____
Sen 1234	Digite a nova senha	0000 a 9999	____
F01 Gas	Tipo de forno Elétrico/ gás/ lenha	Elétrico, gás ou lenha	gás

3.4 – PARÂMETROS DE PROCESSO - N3

Para acessar os parâmetros de processo energize o controlador com as teclas e pressionadas por 5 segundos.

Utilize a tecla PGM para alternar entre os parâmetros e as teclas e para alterar os valores dos parâmetros conforme a tabela abaixo:

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
UAP 0006	Tempo de vapor acionado. (se programado em 0, o acionamento do vapor ficará manual enquanto a tecla estiver pressionada)	0 a 20	6 seg.
Lpd 0060	Tempo de lâmpada ligada. Com a lâmpada ligada um novo toque na tecla desliga a lâmpada. (se programado em 0 desativa a temporização da lâmpada)	0 a 600	60 seg.

3.5 – PROGRAMAÇÃO DAS RECEITAS - N4

Para acessar a programação é necessário pressionar a tecla R por 5 segundos até soar o beep. Utilize as teclas e para alternar entre as receitas e a tecla PGM para selecionar a receita.

Utilize as teclas e para ajustar os valores programáveis e PGM para alternar entre os parâmetros. Para sair e salvar pressione R .

Controlador de Temperatura para o Forno

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
001 rece	Seleciona receita	1 a 10	—
123gC spt	Set point do controle de temperatura da receita selecionada	0 a 300°C	A definir
Tpo 01:00	Set point do temporizador da receita selecionada	00:00 a 99:00	A definir
uap nao	Habilita ou desabilita vapor na receita selecionada	Sim ou Não	A definir

4 – SELEÇÃO DAS RECEITAS

Para ativar uma das receitas pressione a tecla R utilize as teclas e para selecionar a receita e para confirmar a receita selecionada.

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
001 rece	Seleciona a receita	1 a 10	____

5 – MENSAGENS APRESENTADAS PELO DISPLAY

O controlador pode apresentar algumas mensagens relativas a falhas, erros ou observação de parada de funcionamento ou tipo de forno de acordo com a tabela abaixo:

DISPLAY	DESCRIÇÃO
ERR TER	Erro no sensor de temperatura. (Sensor de temperatura pode estar aberto ou em curto)
Gas	Sensor de chama em curto na energização
ERR SENS	Sensor de chama em curto
ERR GAS	Falha no acendimento (Controlador não detectou presença de chama)
ERR elet	O controlador foi ligado sem o jumper no modo elétrico entre os bornes 10 e 15.
123gC port	Porta aberta, sempre que a porta for aberta a lâmpada será acionada.
-f- elet	O controlador está programado para trabalhar com controle de temperatura no modo elétrico.
-f- Gas	O controlador está programado para trabalhar com controle de temperatura no modo a gás.
-f- lenh	O controlador está programado para trabalhar com controle de temperatura no modo a lenha.

6 – CONTROLE DE TEMPERATURA

Em cada modo de trabalho o controlador executará o controle de temperatura de um modo diferente, sempre obedecendo uma histerese fixa de 6ºC.

6.1 – Modo elétrico

A saída da resistência será acionada sempre que a temperatura da câmara estiver abaixo do valor programado, e desligará quando for igual ou superior ao valor programado.

6.2 – Modo a gás

A saída de gás será acionada e inicia o processo de acendimento automático sempre que a temperatura da câmara for inferior ao valor programado, o transformador de ignição desligará logo após o controlador detectar presença de chama e a saída do gás desligará quando temperatura atingir um valor igual ou maior que o programado. Neste modo se a porta for aberta o controle de temperatura continuará ativo.

6.3 - Modo lenha

O controlador monitora o aquecimento do forno sempre indicando a temperatura no display, após ultrapassar o valor do setpoint o beep e a saída do alarme serão acionados.

Obs: A qualquer momento do funcionamento no modo elétrico e lenha se a porta for aberta, o controlador desliga as saídas, podendo somente ligar a lâmpada.

7 –TRABALHANDO SEM DETECTAR FALHAS NO FUNCIONAMENTO

Normalmente quando ocorre alguma falha, o controlador não entra em operação até que seja resolvida a causa desta falha. Nestes casos, se necessário, é possível continuar trabalhando mesmo sem detectar falhas. Quando isso acontecer o controlador pode trabalhar no modo “nub”, sem detectar falhas. Para isso é necessário energizar o controlador com as teclas pressionadas, então aparecerá Nul Gas no display indicando que está trabalhando no modo “nulo”. Nesta condição o controlador não indicará falhas relacionadas ao sensor de chama, sensor de temperatura ou falta do jumper no modo elétrico, sendo que este controle deve ser feito visualmente pelo operador.

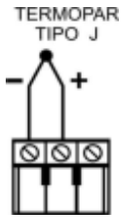
Quando o controlador estiver trabalhando neste modo, a atenção no equipamento deve ser redobrada, pois o controlador não detectará a ausência de chama no sensor, aumentando o risco de acidentes com gás.

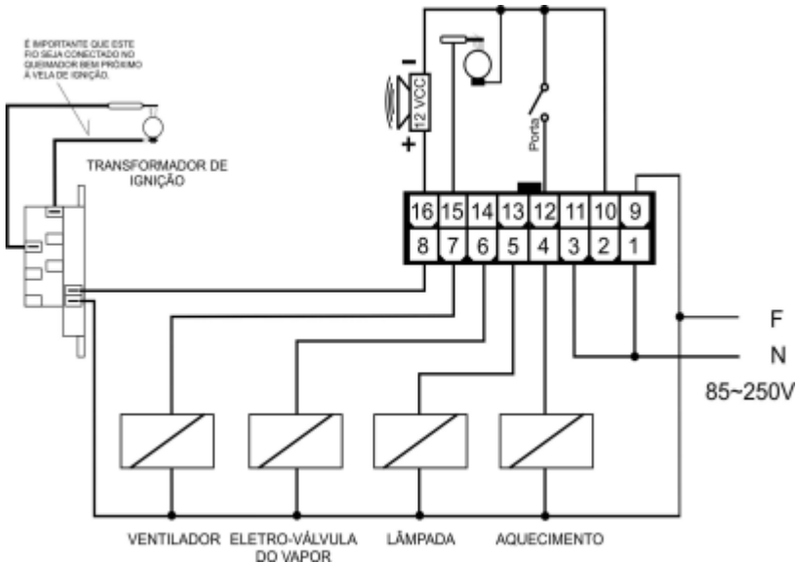
Para o controlador voltar ao funcionamento detectando no funcionamento é necessário desligar e ligar novamente o controlador.

Controlador de Temperatura para o Forno

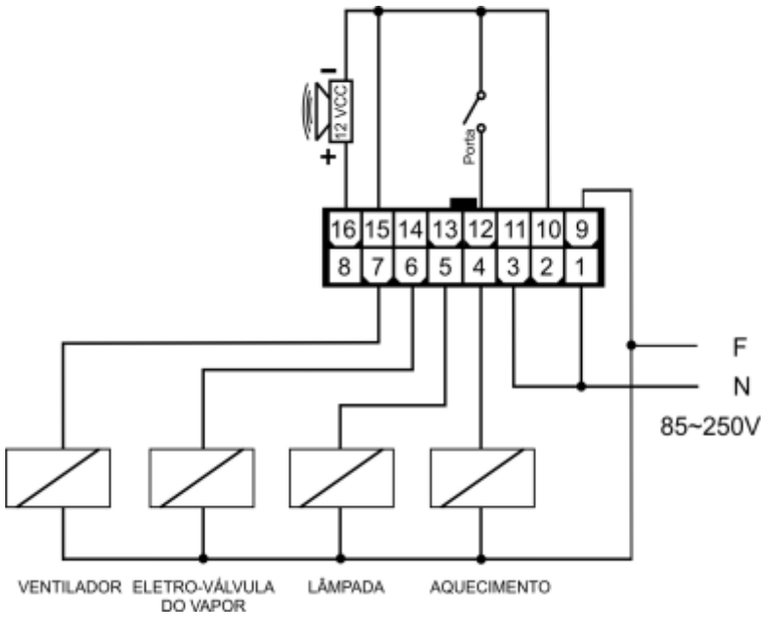
8 - LIGAÇÕES ELÉTRICAS:

MODO GÁS





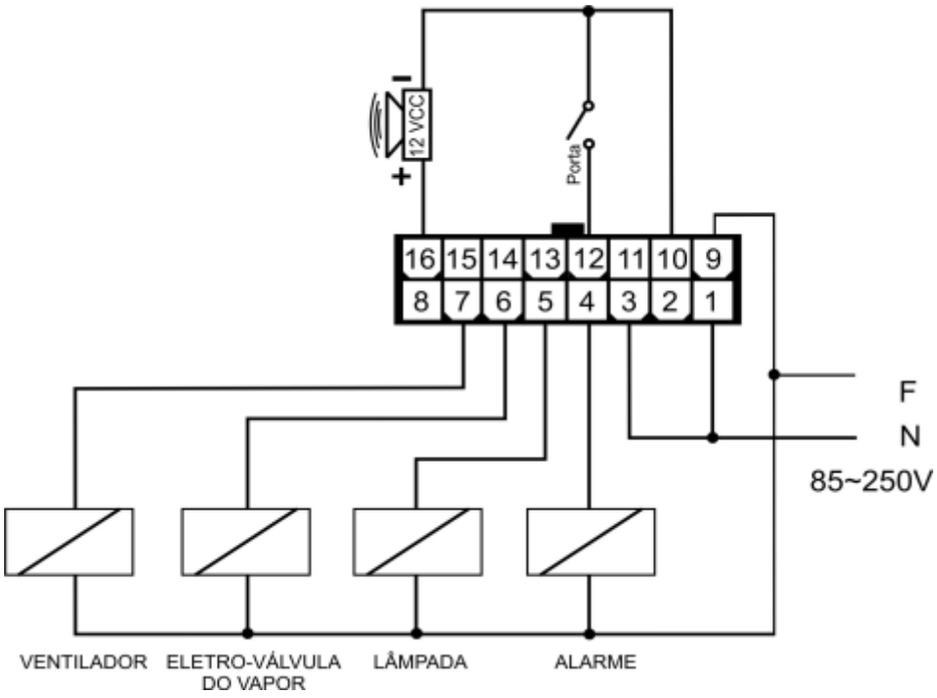
MODO ELÉTRICO



O CONTROLADOR NÃO DEVE SER USADO COMO DISPOSITIVO DE SEGURANÇA

Controlador de Temperatura para o Forno

MODO LENHA



O CONTROLADOR NÃO DEVE SER USADO COMO DISPOSITIVO DE SEGURANÇA

Diagrama Elétrico

LEGENDA:

MT-Motor
SO-Sonalarme
CM-Comando
SA-Solenóide água
TM-Termoelemento
F-Fusível
MC-Micro Chave
SL-Soquete
Lâmpada
CT-Contactora
DJ-Disjuntor
CH-Chave
Liga/Desliga
VG-Válvula de Gás
US-Usina
TR-Transformador

BR-Branco
PR-Preto
AM-Amarelo
AZ-Azul
VD-Verde
VM-Vermelho
LJ-Laranja
RX-Roxo
CZ-Cinza
MR-Marrom

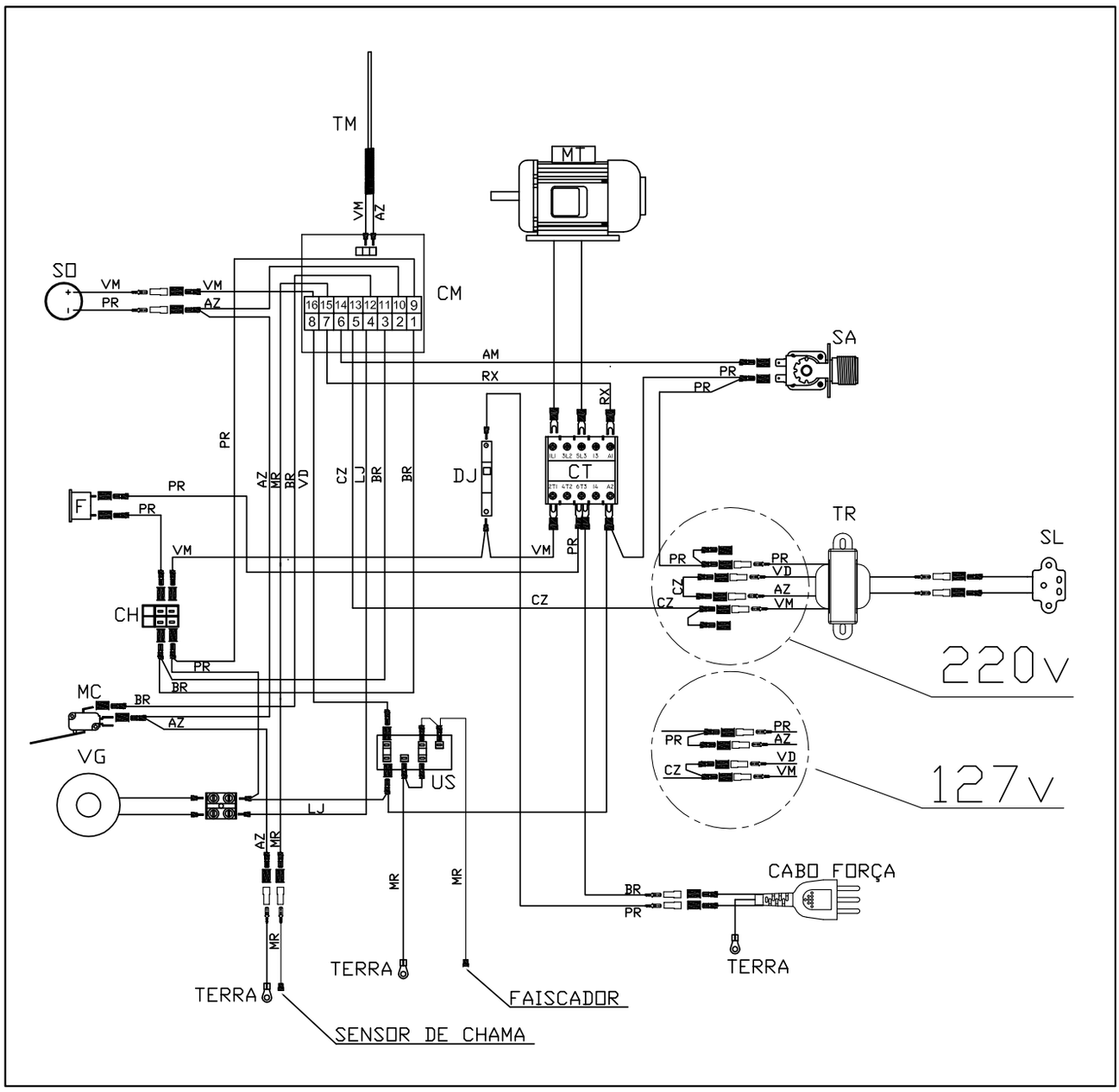
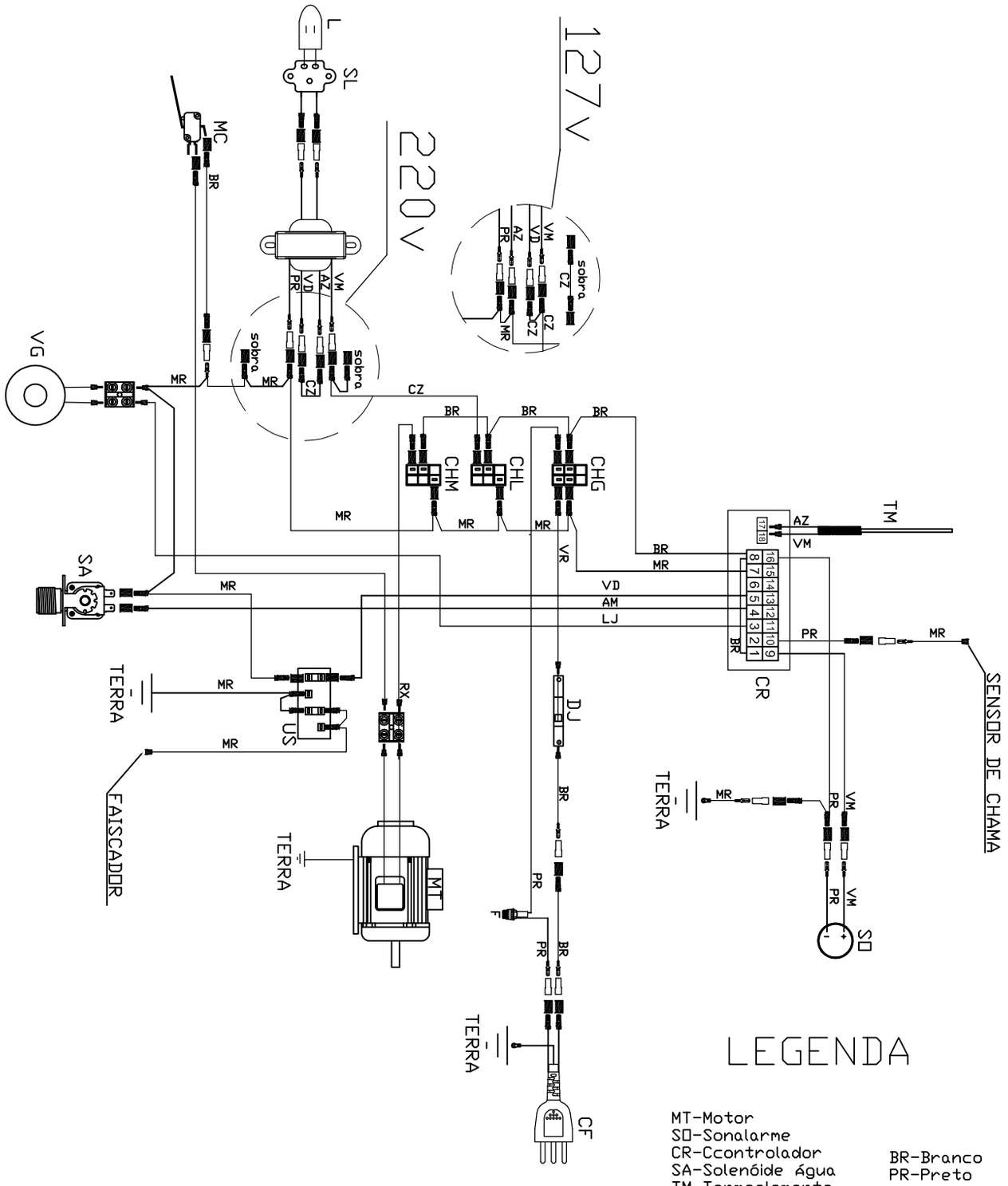


Diagrama Elétrico PRP-5000 Light



LEGENDA

MT-Motor
SO-Sonalarme
CR-Ccontrolador
SA-Solenóide água
TM-Termoelemento
F-Fusível
MC-Micro Chave
SL-Soquete Lâmpada
DJ-Disjuntor
CHG-Chave Geral
CHL- Chave Lâmpada
CHM- Chave Motor
VG-Válvula de Gás
US-Usina
TR-Transformador
L - LÂMPADA

BR-Branco
PR-Preto
AM-Amarelo
AZ-Azul
VD-Verde
VM-Vermelho
LJ-Laranja
RX-Roxo
CZ-Cinza
MR-Marrom

Aplicação

• Equipamento utilizado para assar pães, biscoitos, bolos, cucas, salgados e outros.

Características Técnicas

• Acabamento interno com pintura protetiva em alta temperatura resistente a oxidação até o momento da queima;
• Estrutura em fino acabamento em aço carbono com pintura epóxi;
• Acabamento frontal em aço inox escovado;
• Porta com visor em vidro temperado;
• Iluminação interna com proteção de vidro resistente a alta temperaturas e choques térmicos,
• Isolamento interno com lã basáltica;
• Liga e desliga a turbina automaticamente ao abrir e fechar a porta;
• Cavalete com fornalha frontal;
• Opcional fornalha traseira;
• Opcional kit chaminé; 3mts de cano, 1 chapéu e joelho 90º
• Baixo consumo de lenha;
• Disponíveis nas versões 5,8,10 e 12 esteiras;
• Rodízios que facilitam o deslocamento.

ATENÇÃO: Não esquecer de aquecer o forno na temperatura de 200º durante 60 minutos, liberando os gases gerado pela queima da tinta protetiva.

PRTLF-2012 CD

Kit Gaveta Gás

Itens que acompanham o equipamento

PRTL-2008/2010/2012

• Manual de instrução;
• Mangueira d água;
• Filtro de entrada d água;
• Bandeja coletora de cinzas;
• Raspador da fornalha;
• Raspador do chaminé;
• Saia superior frontal.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	Nº DE ESTEIRAS	CAPAC. FORNADA un. 50gr	EXTERNAS ALT. mm	EXTERNAS PROF. mm	EXTERNAS LARG mm	INTERNAS ÚTIL ALT. mm	INTERNAS ÚTIL PROF. mm	INTERNAS ÚTIL LARG mm	PESO LÍQ. kg	MOTOR 127-220v	CONSUMO MÉDIO/h kw/h	POTÊNCIA DO MOTOR kw
PRTL-2008 CD	8	200	1740	1400	1030	945	820	700	328	Monof.1/2	0,680	0,37
PRTL-2010 CD	10	250	1920	1400	1025	1155	820	700	364	Monof.1cv	1,130	0,75
PRTL-2012 CD	12	300	1920	1400	1025	1155	820	700	367	Monof. 1cv	1,130	0,75
Kit Gaveta Gás para 2008/10/12			140	900	310	-	-	-	5,5	-	-	-

Instalação do Equipamento

- Posicionar o forno no seu local de funcionamento;
- Observe as distâncias da parede, para facilitar manutenção e limpeza periódicas da câmaras de fuligem;
- Instale a mangueira e filtro d água em um ponto de alimentação direto da caixa d água;
- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Conecte a rede elétrica;
- Posicione as alavancas do sistema de retenção na posição aberta (DESENHO DAS ALAVANCAS)
- Abra a saída do vapor da parte superior do forno;
- Acenda o fogo da fornalha,para iniciar o aquecimento e cura da tinta interna;
- **ATENÇÃO: Aquecer o forno na temperatura de 200º durante 60 minutos, liberando os gases gerado pela queima da tinta protetiva.**

INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO COM KIT GAVETA GÁS

- Inicialmente abra a porta da fornalha e faça uma limpeza geral;
- Após introduza o kit-gaveta gás no seu interior;
- Certifique-se de que o registro de entrada do gás esteja na posição fechado, após conecte o kit gás aos dois botijões, os quais deverão permanecer abertos enquanto o forno estiver em funcionamento.

ATENÇÃO: quando estiver usando o kit- gaveta gás, o sistema de retenção de calor deverá permanecer aberto e o controle de temperatura do forno deverá ser feito abrindo e fechando o registro do gás, aumentando ou diminuindo assim a intensidade da chama;

- Posicione o registro de entrada de gás na posição ABERTO, imediatamente acenda o fogo, e verifique visualmente se os queimadores acenderam. Feito isso o forno entrará em fase de aquecimento;

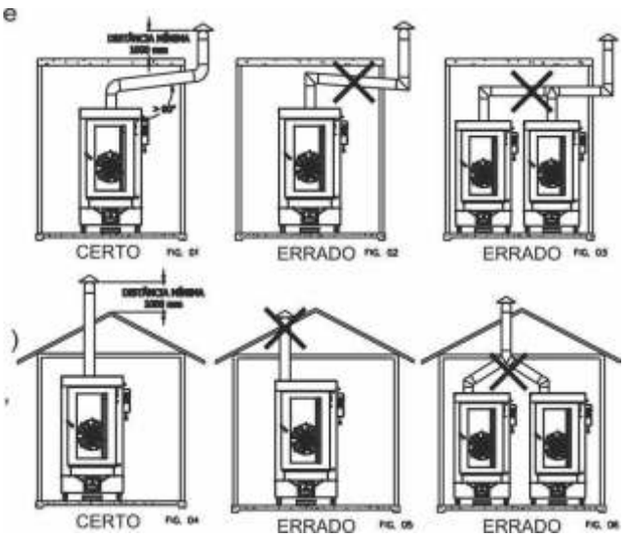
- Ligue a TECLA (chave geral);

- Pressione a TECLA motor para ligar a turbina, a qual deverá permanecer ligada sempre que o forno estiver em funcionamento, proporcionando um aquecimento uniforme e aumentando a vida útil do motor.

Instalação do Equipamento

INSTALAÇÃO DA CHAMINÉ

- Localize na parte superior do forno de encaixe do cano de chaminé(3);
- Para todos os turbos conectar canos do chaminé com diâmetro de 150mm;
- Na instalação dos canos, procure sempre usar o menor números de curvas para o melhor funcionamento do forno;
- Instale um chapéu na ponta do chaminé, para que o vento não provoque refluxo de fumaça para dentro do forno e seu estabelecimento;
- Após instalar o chaminé , o cano deverá sair para o exterior do ambiente conforme fig (1);
- Quando for necessários a utilização de curvas, recomendamos manter ângulos maiores que 90º conforme fig (1);
- Quando for instalar mais de um forno use saídas individuais.



Utilização do Equipamento

PROGRAMAÇÃO DO CONTROLADOR:

- Para programar a temperatura pressione a tecla PGM, o display superior começa a piscar, indicando a temperatura programada, para alterar a temperatura pressione as teclas e de acordo com sua necessidade;
- Pressionando novamente a tecla PGM, o display inferior começa a piscar, indicando o tempo programado, para alterar o tempo pressione as teclas e de acordo com a sua necessidade;
- Para sair da programação e gravar os dados na memória, pressione novamente a tecla PGM, ou então , após quinze segundos sem pressionar tecla alguma, o aparelho sai da programação e grava os dados na memória automaticamente;
- **ATENÇÃO: Ao abrir o forno o motor da turbina se desligará. com o fechamento da porta o mesmo se ligará automaticamente, não sendo necessário liga-lo e desliga-lo no painel de comando quando a abertura da porta;**

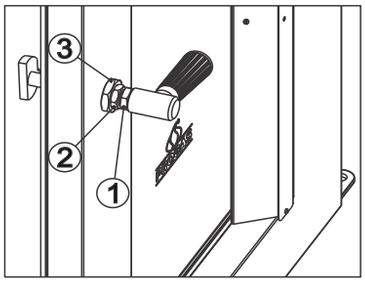
- **FUNCIONAMENTO DO ALARME:**
- Sempre que a temperatura do forno ultrapassar o valor programado, teremos um bip rápido, este alarme se mantém ativo enquanto o forno estiver com temperatura acima da programada;
- Para desarmar o alarme basta pressionar a tecla PGM, neste caso, o alarme só será ativo novamente quando a temperatura do forno diminuir para valores inferiores aos programados e aumentar novamente;
- Sempre que o alarme estiver ativo basta um toque na tecla PGM para anular o mesmo;
- Quando o temporizador estiver ativo observaremos um cronômetro regressivo no display inferior, este cronômetro irá retroceder até atingir o tempo programado;
- Para cancelar este alarme basta pressionar a tecla temporizador.

Utilização do Equipamento

- **UTILIZANDO O FORNO**
- Certifique-se que as alavancas de retenção de calor estejam na posição (ABERTA);
- Acenda o fogo na fornalha utilizando gravetos, lenha ou papel, feito isso o forno entrará em fase de aquecimento. Obs.: O tempo de aquecimento do forno pode variar de acordo com a intensidade de fogo na fornalha;
- Ligue a TECLA (chave geral);
- Quando o fogo estiver aceso, pressione a tecla motor para ligar a turbina, a qual deverá permanecer ligada sempre que o forno estiver em funcionamento, proporcionando um aquecimento uniforme e aumentado à vida útil do forno;
- **ATENÇÃO:** Certifique-se que o fogo esteja aceso e a temperatura em elevação para acionar o MOTOR;
- **ATENÇÃO: O forno não deve exceder a temperatura de 250º, não nos responsabilizamos por danos causados por excesso de temperatura.**
- Deixe atingir a temperatura programada;
- Recomenda-se que a câmara de crescimento esteja o mais próximo possível do forno, diminuindo perda de temperatura e produtividade;
- Abra a porta do forno (neste momento a turbina se desligará automaticamente;
- Introduza as esteiras no forno o mais rápido possível e feche a porta(neste momento a turbina se ligará automaticamente);
- Pressione a TECLA vapor , a qual liberará a passagem da água para formação de vapor;
- ATENÇÃO**: No cozimento de pão francês , 5 minutos após ser acionado o vapor, deverá ser aberto o sistema de saída de umidade da câmara de cozimento mantendo-o aberto até o final do processo;**
- Para nova fornada, feche a saída de umidade e aguarde o forno atingir a temperatura programada e repita o processo;
- ATENÇÃO: **No cozimento de pães e massas doces (confeitarias), mantenha a saída de umidade aberta o tempo todo;**
- ATENÇÃO: **quando usar bandejas fechadas "FLANDRES" estas deverão ser distribuídas de maneira intercalada, para um cozimento uniforme fazer rodízio das mesmas.**

Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Fazer regulagem da pressão do trinco da porta quando necessário conforme instruções abaixo:



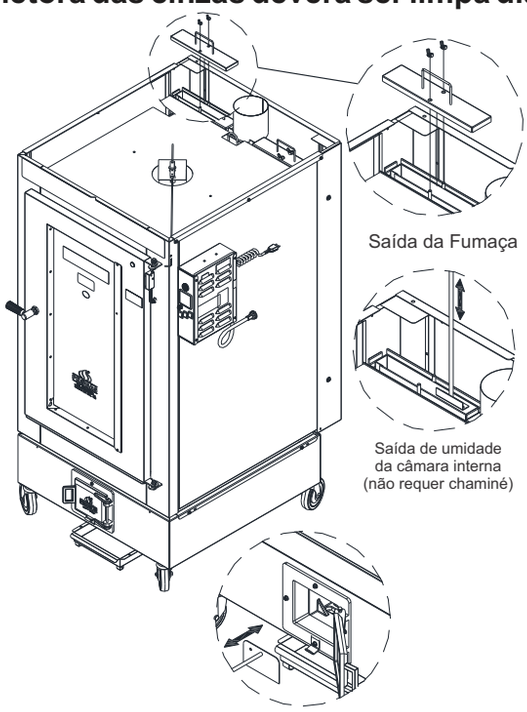
1- Com a porta do forno aberta, mantenha a **porca (1)** travada, após, gire a **contra-porca (2)**, no sentido anti-horário mais ou menos uma volta.
2- Gire a **porca (1)** no sentido anti-horário mais ou menos três voltas.
3- Mantenha a **porca (1)** travada e gire e **contra-porca (2)** no sentido horário até encostar-se à **porca (3)** dando aperto de fixação.

ATENÇÃO: Nos períodos sem utilização do forno manter a porta entre aberta para evitar concentração de umidade ;

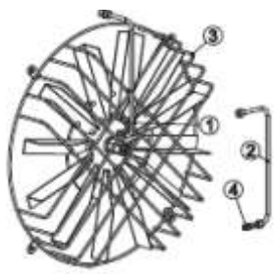
Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- Resíduos e sais provenientes de assados em geral causam a corrosão da câmara interna.

- **LIMPEZA DA FORNALHA E CÂMARA DE AQUECIMENTO**
- Efetue a limpeza conforme figura abaixo;
- ATENÇÃO: **A limpeza da câmara de aquecimento deverá ser efetuada semanalmente para que as cinzas e fuligem não obstrua a passagem de fumaça na câmara e na saída da chaminé;**
- ATENÇÃO: **A gaveta coletora das cinzas deverá ser limpa diariamente;**



- **LIMPEZA DO CIRCUITO VAPOR**
- Retire o arame(1) que fixa o tubo de alumínio (2) na grade (3), com o auxilio de um alicate de corte;
- Com uma chave de boca retire o injetor (4) do tubo de alumínio;
- Faça a limpeza do injetor e no tubo se necessário;
- Após feito a limpeza rosqueie o injetor novamente e fixe o tubo de alumínio.



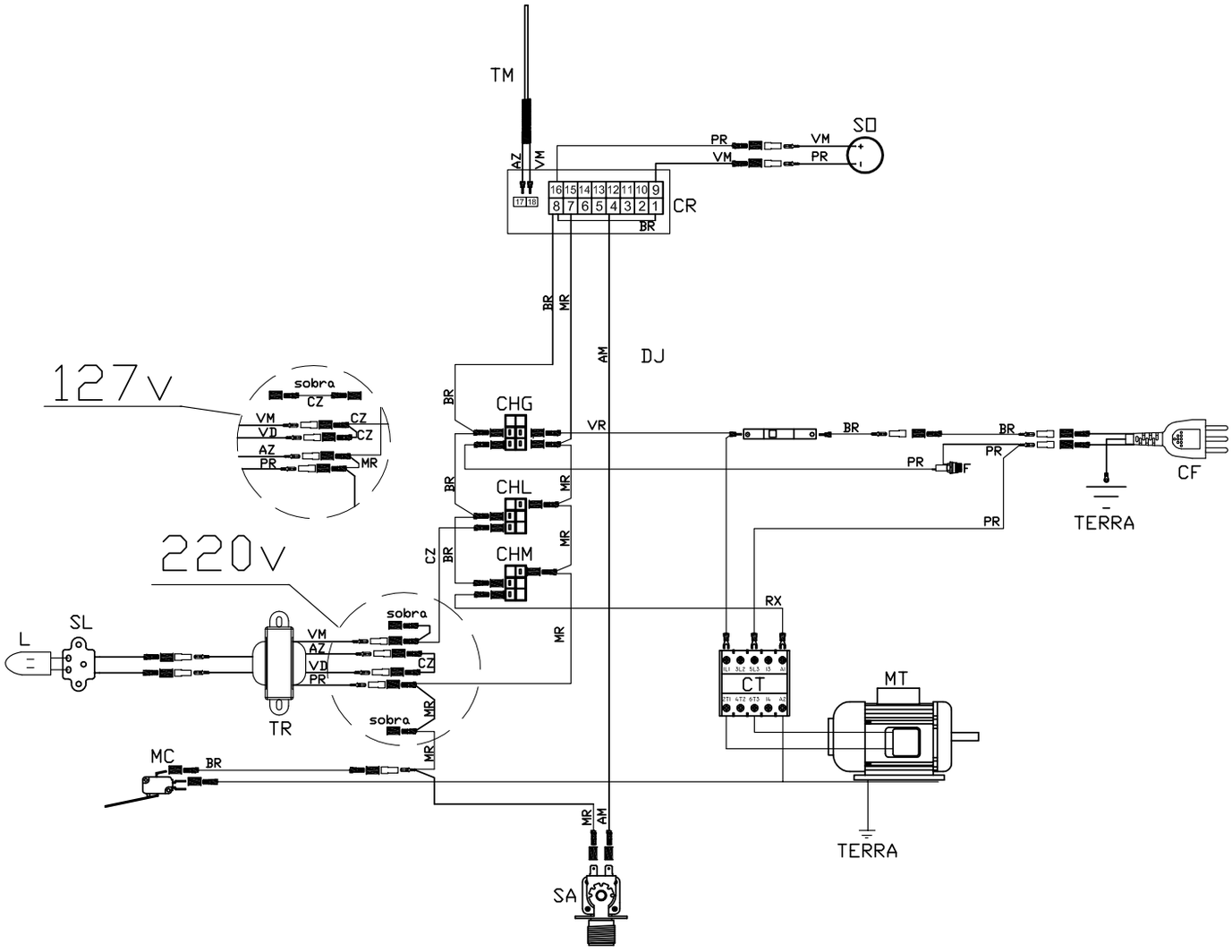
LIMPEZA DA CÂMARA INTERNA

- Para a limpeza do vidro, verifique que o mesmo esteja frio, utilizando sempre água morna, pano macio e detergente neutro;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Nunca use solventes ou produtos químicos que possam acelerar o processo de corrosão do seu equipamento.

- **LIMPEZA DO VIDRO**
- Utilize sempre água morna;
- Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

Diagrama Elétrico



LEGENDA

MT-Motor
SO-Sonalarme
CF-Cabo de Força
SA-Solenóide água
TM-Termoelemento
F-Fusível
MC-Micro Chave
SL-Soquete Lâmpada
DJ-Disjuntor
CHG-Chave Geral
CHL- Chave Lâmpada
CHM- Chave Motor
TR-Transformador
L - LÂMPADA
CT-Contactor
CR-Controlador

BR-Branco
PR-Preto
AM-Amarelo
AZ-Azul
VD-Verde
VM-Vermelho
LJ-Laranja
RX-Roxo
CZ-Cinza
MR-Marrom

FORNOS TURBOS ELÉTRICOS

Aplicação

• Equipamento utilizado para assar pães, biscoitos, bolos, cucas, salgados e outros

PRP AUT-5000 E

Características Técnicas

• Acabamento interno com pintura protetiva em alta temperatura resistente a oxidação até o momento da queima;
• Estrutura em fino acabamento em aço carbono com pintura epóxi;
• Acabamento frontal em aço inox escovado;
• Porta com visor em vidro temperado;
• Iluminação interna ;
• Isolamento interno com lã basáltica;
• Liga e desliga a turbina automaticamente ao abrir e fechar a porta;
• Disponíveis nas versões 5,8,10 e 12 esteiras;
• Rodízios que facilitam o deslocamento;

ATENÇÃO: Não esquecer de aquecer o forno na temperatura de 200º durante 60 minutos, liberando os gases gerado pela queima da tinta protetiva.

PRP-2010 EN

Itens que acompanham o equipamento

• Manual de instrução;
• Mangueira d água;
• Filtro de entrada d água;
• Rodízios;
• Na versão PRP-5000EL acompanha quadro inferior, pés desmontáveis, parafusos e porcas.

PRP-2010EN/2012EN
• Manual de instrução;
• Mangueira d água;
• Filtro de entrada d água;
• Saia superior.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

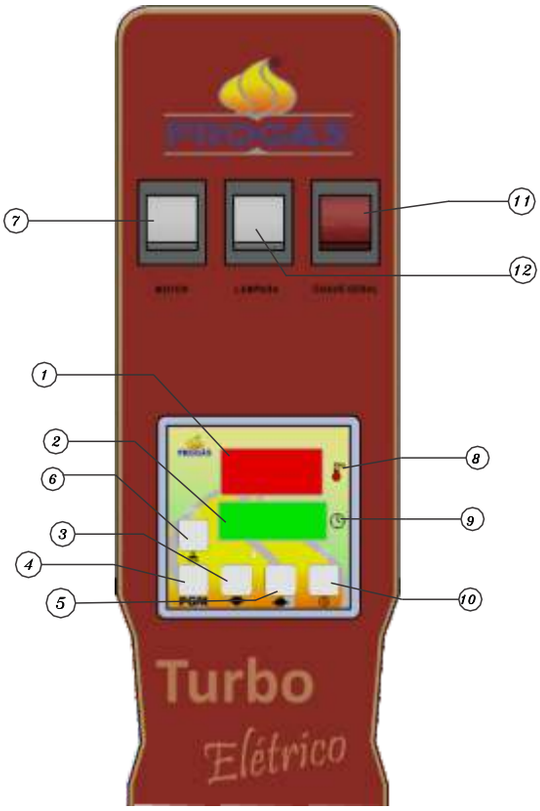
MODELO	Nº ESTEIRAS	CAPAC. FORNADA un. de 50gr	EXTERNAS ALT. mm	EXTERNAS PROF. mm	EXTERNAS LARG. mm	INTERNAS ÚTIL ALT. mm	INTERNAS ÚTIL PROF. mm	INTERNAS ÚTIL LARG. mm	PESO LÍQ. kg	MOTOR 220v	CONSUMO MÉDIO/h kw/h	POTÊNCIA DO MOTOR kw
PRP-5000 E	5	125	1520	1165	960	500	730	660	125	Monof.1/4cv	8	0,18
PRP-2008 E	8	200	1720	1400	1045	880	790	705	225	Monof.1/2cv	14	0,37
PRP-2010 E N	10	250	1830	1500	1045	1025	830	720	264	Monof. 1 cv	19	0,75
PRP-2012 E N	12	300	1830	1500	1045	1025	830	720	311	Monof. 1 cv	19	0,75

* E = Elétrico

Instalação do Equipamento

- Na versão PRP-5000EL proceder a montagem do cavalete;
- Nas versões PRP-2008EL E PRP-2010EN fixar a saia superior;
- Posicionar o forno no seu local de funcionamento;
- Observe as distâncias da parede, para facilitar manutenção e limpeza periódicas;
- Instale a mangueira e filtro d água em um ponto de alimentação direto da caixa d água;
- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Solicite um TÉCNICO ELÉTRICO para dimensionar a rede elétrica, observando as características de potência do forno;
- Use 01 disjuntor exclusivo para o forno, posicionando no máximo a 1 metro de distância e do lado direito de onde será instalado o equipamento;
- Conecte a rede elétrica;
- Abra a saída do vapor da parte superior do forno.
- **ATENÇÃO: Aquecer o forno na temperatura de 200º durante 60 minutos, liberando os gases gerado pela queima da tinta.**

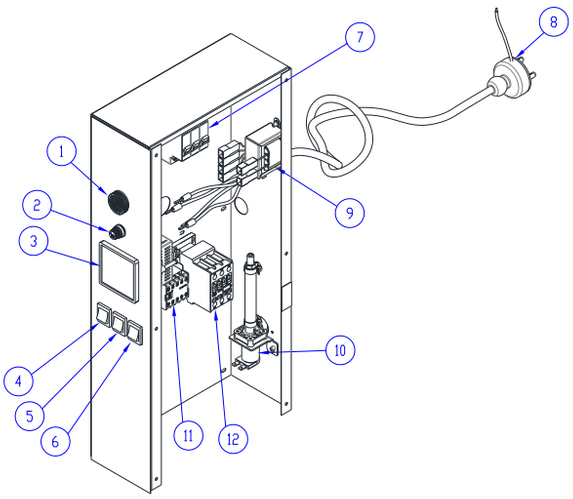
Painel de Instrumentos



ÍTEM	DESCRIÇÃO
1	Display (Visor de Temperatura)
2	Display (Visor de Temporizador)
3	Tecla de Ajuste de Programação (-)
4	Progamador da Temperatura e do Temporizador(PGM)
5	Tecla de Ajuste de Progamação (+)
6	Acionador do Vapor
7	Motor Aquecimento
8	LED Indicador Chama Ligada
9	LED Indicador Temporizador Ligada
10	Acionador do Temporizador (Liga/Desliga) Timer
11	Geral
12	Lâmpada

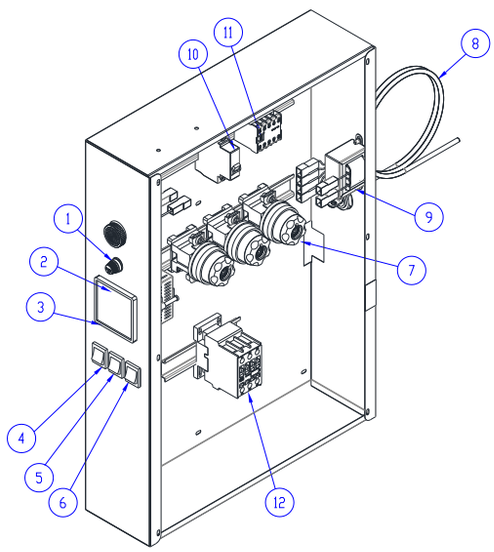
Painel de Instrumentos (cont.)

Modelo: PRP-5000 E 380 T



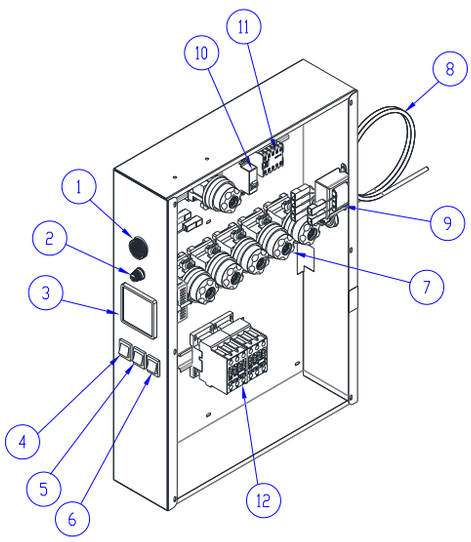
ITEM	DESCRIÇÃO
1	Beep (Sonalarme)
2	Fusível
3	Controlador Digital
4	Botão Motor
5	Botão Lâmpada
6	Botão Chave Geral
7	Disjuntor
8	Cabo de Força
9	Transformador
10	Válvula Solenóide Água
11	Contactor
12	Contactora

Modelos: PRP-2008 E/ 2010 EN / 2012 EN 380 T

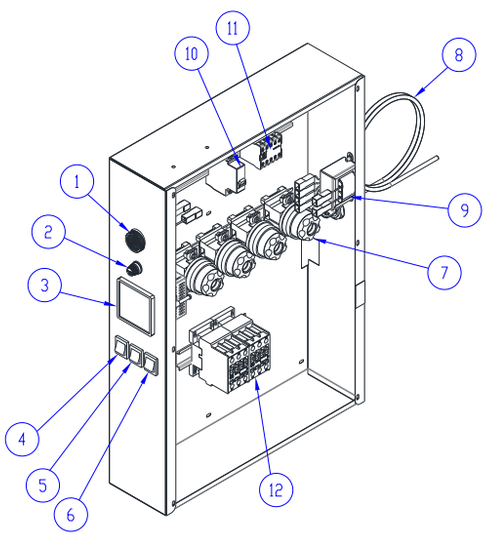


ITEM	DESCRIÇÃO
1	Beep (Sonalarme)
2	Fusível
3	Controlador Digital
4	Botão Motor
5	Botão Lâmpada
6	Botão Chave Geral
7	Porta Fusível
8	Cabo de Força
9	Transformador
10	Disjuntor
11	Contactor
12	Contactora

Modelos: PRP-2008 E/ 2010 EN 2012 EN 220 T



Modelos: PRP-2008 E 2010 EN / 2012 EN 220 V



Programação de Temperatura e Tempo

• Para programar a temperatura pressione a tecla PGM, o display superior começa a piscar, indicando a temperatura programada, para alterar a temperatura pressione as teclas e de acordo com sua necessidade;
• Pressionando novamente a tecla PGM, o display inferior começa a piscar, indicando o tempo programado, para alterar o tempo pressione as teclas e de acordo com a sua necessidade;

Para sair da programação e gravar os dados na memória, pressione novamente a tecla PGM, ou então , após quinze segundos sem pressionar tecla alguma, o aparelho sai da programação e grava os dados na memória automaticamente;

ATENÇÃO: Ao abrir o forno o motor da turbina se desligará com o fechamento da porta o mesmo se ligará automaticamente, não sendo necessário ligá-lo e desligá-lo no painel de comando quando a abertura da porta;

UTILIZANDO O FORNO

• Ligue o botão geral no painel, neste momento o forno entrará em funcionamento;
• Ligue a TECLA motor ,para que as resistências entrem em aquecimento;
• Deixe atingir a temperatura programada;
• Recomenda-se que a câmara de crescimento esteja o mais próximo possível do forno, diminuindo perda de temperatura e produtividade;
• Abra a porta do forno (neste momento a turbina se desligará automaticamente;
• Introduza as esteiras no forno o mais rápido possível e feche a porta (neste momento a resistência e a turbina se ligarão automaticamente);
• Pressione a TECLA vapor, a qual liberará a passagem da água para formação de vapor;

ATENÇÃO**: No cozimento de pão francês , 5 minutos após ser acionado o vapor, deverá ser aberto o sistema de saída de umidade da câmara de cozimento mantendo-o aberto até o final do processo;**

• Para nova fornada, feche a saída de umidade e aguarde o forno atingir a temperatura programada e repita o processo;

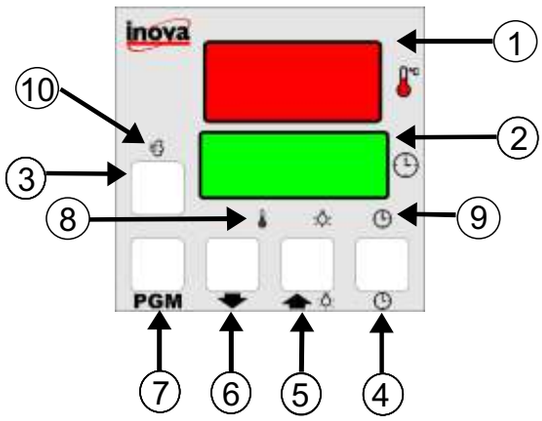
ATENÇÃO: **No cozimento de pães e massas doces (confeitarias), mantenha a saída de umidade aberta o tempo todo;**

ATENÇÃO: **quando usar bandejas fechadas "FLANDRES" estas deverão ser distribuídas de maneira intercalada, para um cozimento uniforme fazer rodízio das mesmas.**

Utilização do Equipamento

COZIMENTO
Quando o forno atingir a temperatura programada, proceda da seguinte forma:
1) Abra a porta do forno (neste momento a turbina e as resistências se desligarão automaticamente).
2) Introduza as esteiras no forno e feche a porta (neste momento a turbina e as e as resistências se
ligarão automaticamente).
3) Pressione com um leve toque a tecla “vapor”, a qual liberará a passagem de água para formação de vapor através da válvula solenóide, que se desligará no decorrer de **6 (seis) segundos.**
4) Pressione a tecla timer (N.º12) para ativar a contagem regressiva do tempo. Ao decorrer o tempo programado o Beep som alarme emitirá um sinal sonoro que indicará o término do tempo programado, não desligando o
forno, somente indicando o término do tempo programado.
Obs.: em qualquer instante que for pressionada a tecla (PGM) (N.º4) por duas vezes o display (N.º2) indicará o tempo programado. Para desligar o timer pressione a tecla (timer N.º 12) novamente.

DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES - (Controlador Digital)



1. Display que indica a temperatura presente no sensor de temperatura ou os parâmetros programáveis
2. Display que indica o tempo decorrido ou o valor dos parâmetros programáveis
3. Tecla de acionamento do tempo de vapor
4. Tecla de acionamento do temporizador
5. Tecla Up: aumenta o valor programado
6. Tecla Down: diminui o valor programado
7. Tecla de acesso a programação
8. Led indicador de saída de aquecimento acionada.
9. Led indicador de temporizador acionado.
10. Led indicador de saída do vapor acionada.

Programação:

Para programar a temperatura pressione a Tecla **PGM** , o Display Superior começa a piscar, indicando a temperatura programada, para alterar a temperatura pressione as Teclas ▲ e ▼ de acordo com sua necessidade.

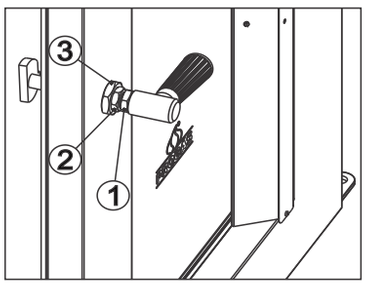
OBSERVAÇÃO: No cozimento de pão francês, cinco minutos após ser acionado o vapor, deverá ser aberto o sistema de saída de umidade da câmara de cozimento mantendo-o aberto até o final do processo. Para nova fornada, feche a saída de calor e torne a abri-la cinco minutos depois. Para o cozimento de pães e massas doces (confeitarias), mantenha a saída de umidade aberta durante todo o cozimento.

Temperaturas de Cozimento:
Pão francês: de 170ºC a 200ºC - Esteiras (5 tiras) perfuradas
Confeitaria: de 130ºC a 160ºC - Esteiras perfuradas
Pães e massas doces: de 130ºC a 160ºC - Esteiras perfuradas
Sovados: de 130ºC a 160ºC - Esteiras perfuradas

* Para melhor uniformidade recomendamos que seja feito rodízio das esteiras durante o cozimento.

Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Fazer regulagem da pressão do trinco da porta quando necessário conforme instruções abaixo:



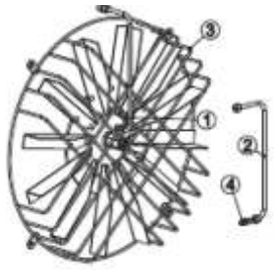
1- Com a porta do forno aberta, mantenha a **porca (1)** travada, após, gire a **contra-porca (2)**, no sentido anti-horário mais ou menos uma volta.
2- Gire a **porca (1)** no sentido anti-horário mais ou menos três voltas.
3- Mantenha a **porca (1)** travada e gire e **contra-porca (2)** no sentido horário até encostar-se à **porca (3)** dando aperto de fixação.

ATENÇÃO: Nos períodos sem utilização do forno manter a porta entre aberta para evitar concentração de umidade ;

Limpeza do Equipamento

Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
Resíduos e sais provenientes de assados em geral causam a corrosão da câmara interna;

LIMPEZA DO CIRCUITO VAPOR
Retire o arame(1) que fixa o tubo de alumínio(2) na grade (3), com o auxilio de um alicate de corte;
Com uma chave de boca retire o injetor (4) do tubo de alumínio;
Faça a limpeza do injetor e no tubo se necessário;
Após feito a limpeza rosqueie o injetor novamente e fixe o tubo de alumínio;



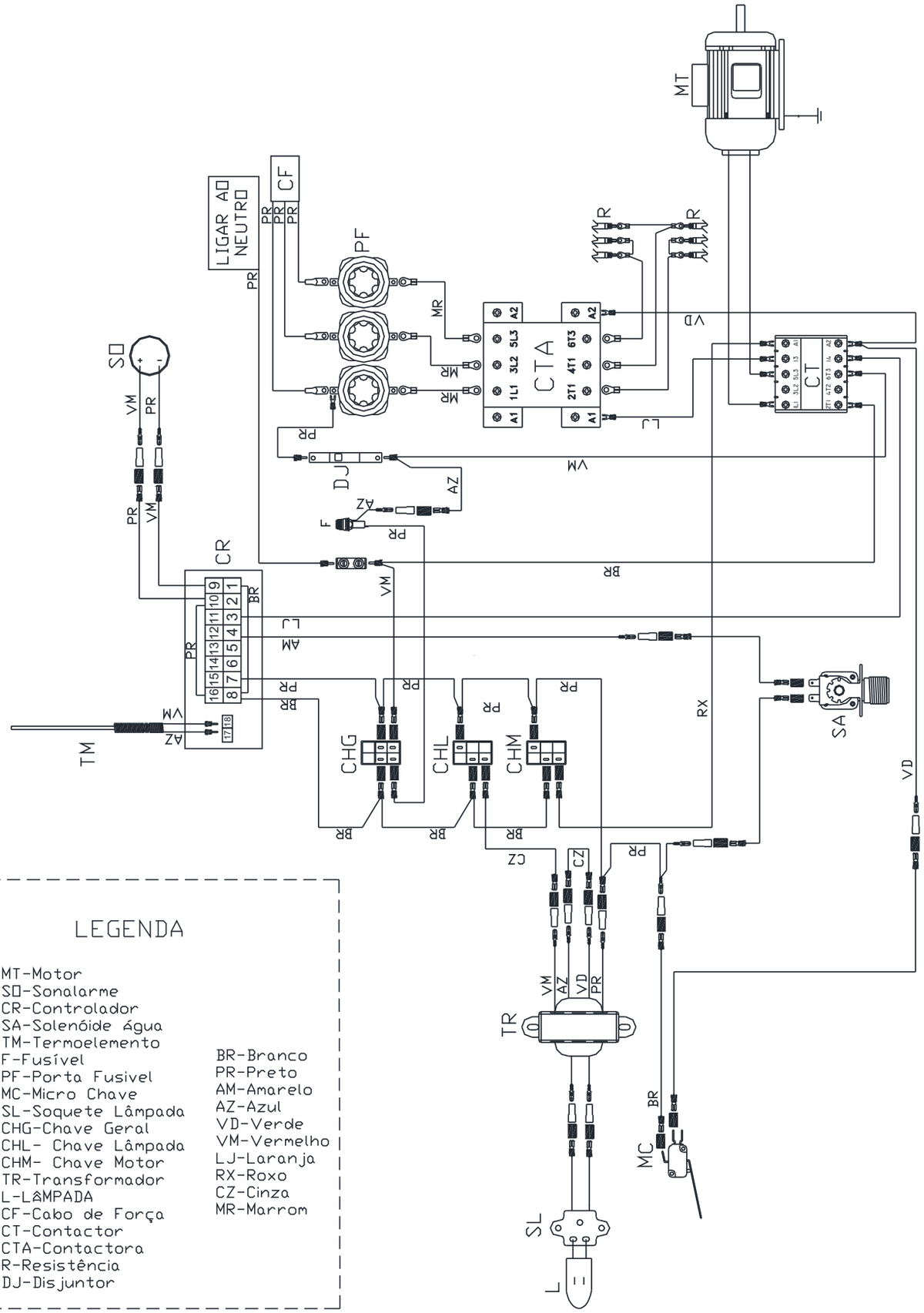
LIMPEZA DA CAMARA INTERNA
Para a limpeza do vidro, verifique que o mesmo esteja frio, utilizando sempre água morna, pano macio e detergente neutro;
Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
Nunca use solventes ou produtos químicos que possam acelerar o processo de corrosão do seu equipamento;

LIMPEZA DO VIDRO
Utilize sempre água morna;
Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

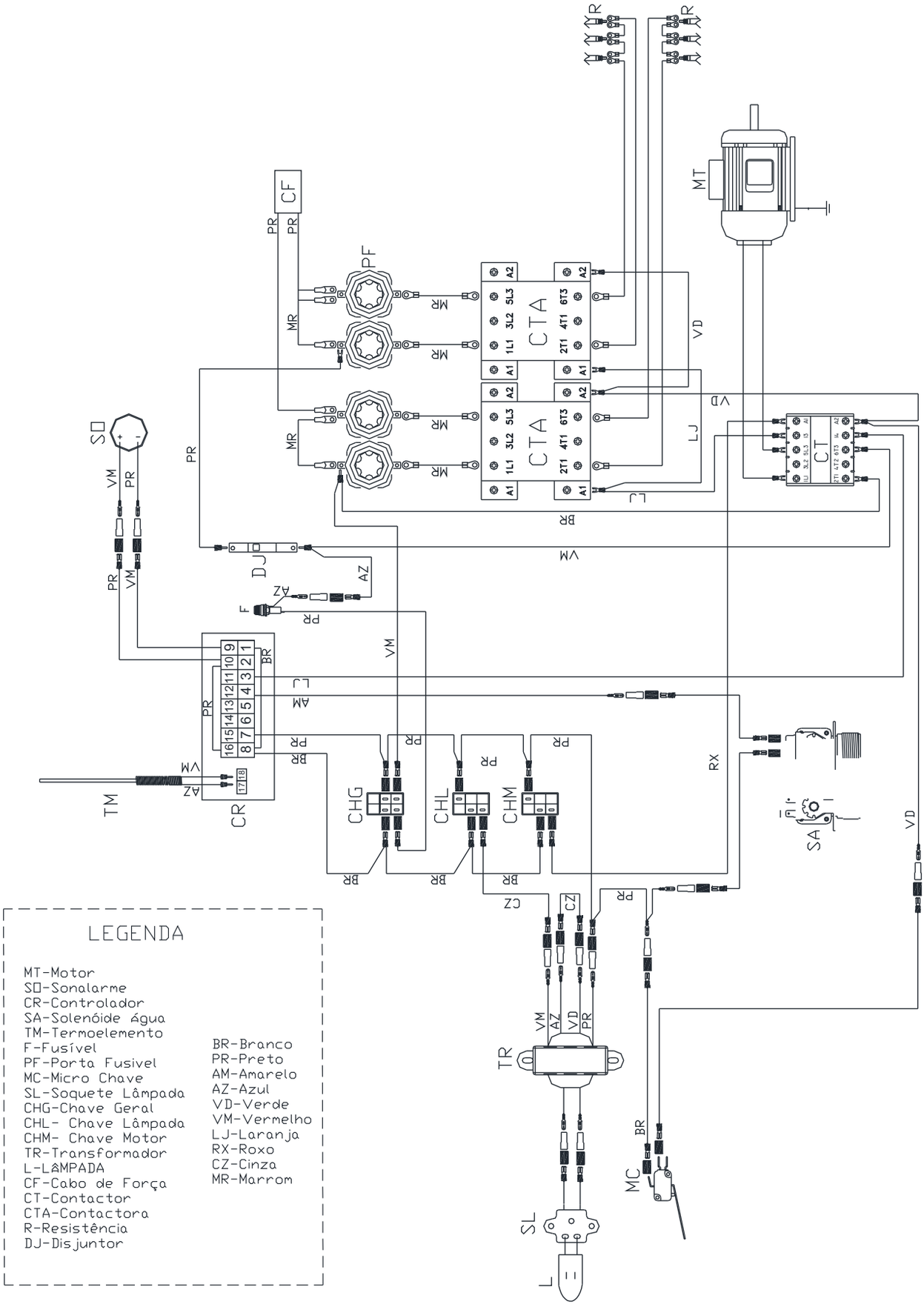
Diagramas Elétricos

Modelos: PRP-2008 E / 2010 EN / 2012 EN 380 T



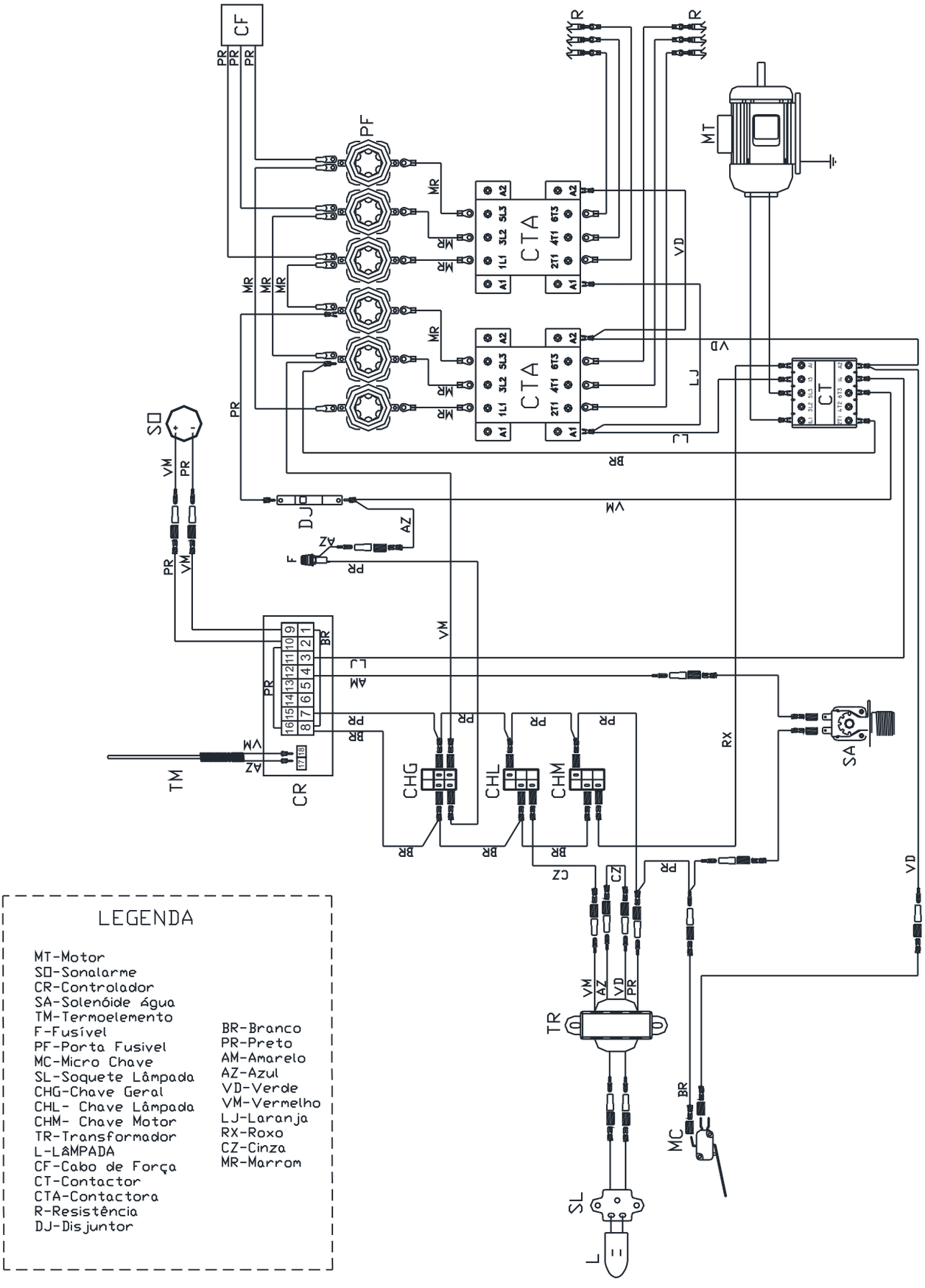
Diagramas Elétricos

Modelos: PRP-2008 E / 2010 EN / 2012 EN 220 V



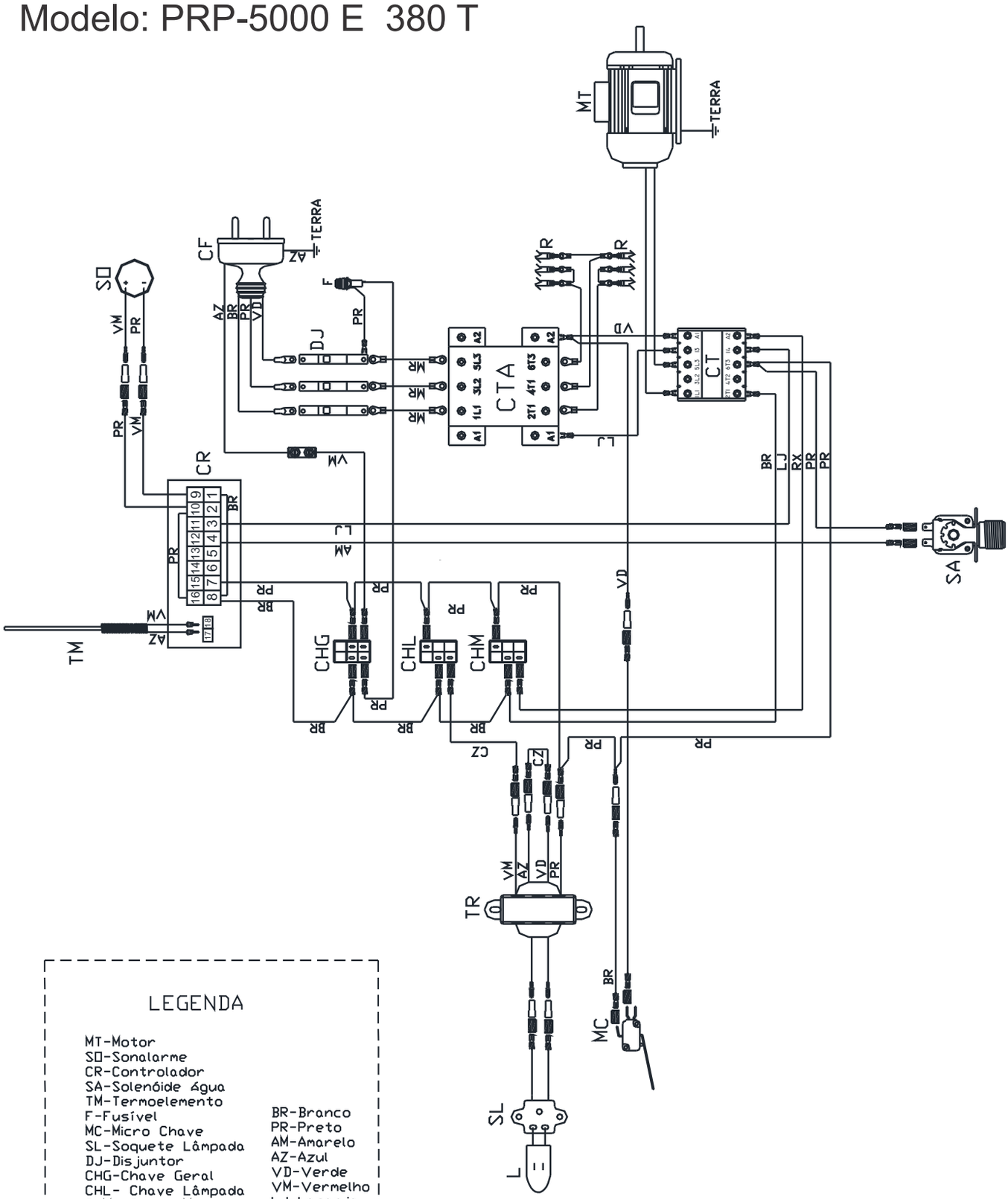
Diagramas Elétricos

Modelos: PRP-2008 E / 2010 EN / 2012 EN 220 T



Diagramas Elétricos

Modelo: PRP-5000 E 380 T



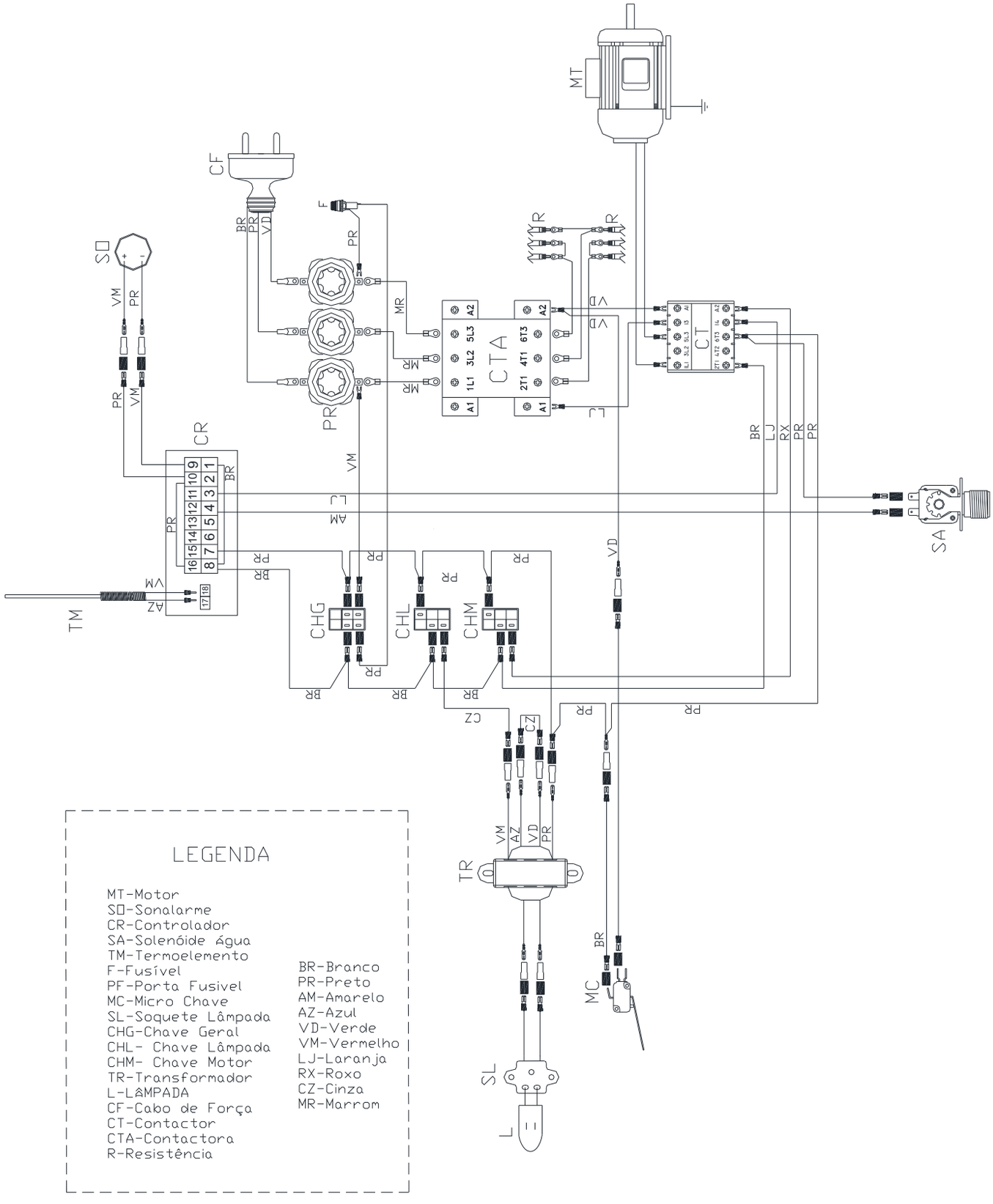
LEGENDA

MT-Motor
SO-Sonalarme
CR-Controlador
SA-Solenóide água
TM-Termoelemento
F-Fusível
MC-Micro Chave
SL-Soquete Lâmpada
DJ-Disjuntor
CHG-Chave Geral
CHL- Chave Lâmpada
CHM- Chave Motor
TR-Transformador
L-LÂMPADA
CF-Cabo de Força
CT-Contactor
CTA-Contactora
R-Resistência

BR-Branco
PR-Preto
AM-Amarelo
AZ-Azul
VD-Verde
VM-Vermelho
LJ-Laranja
RX-Roxo
CZ-Cinza
MR-Marrom

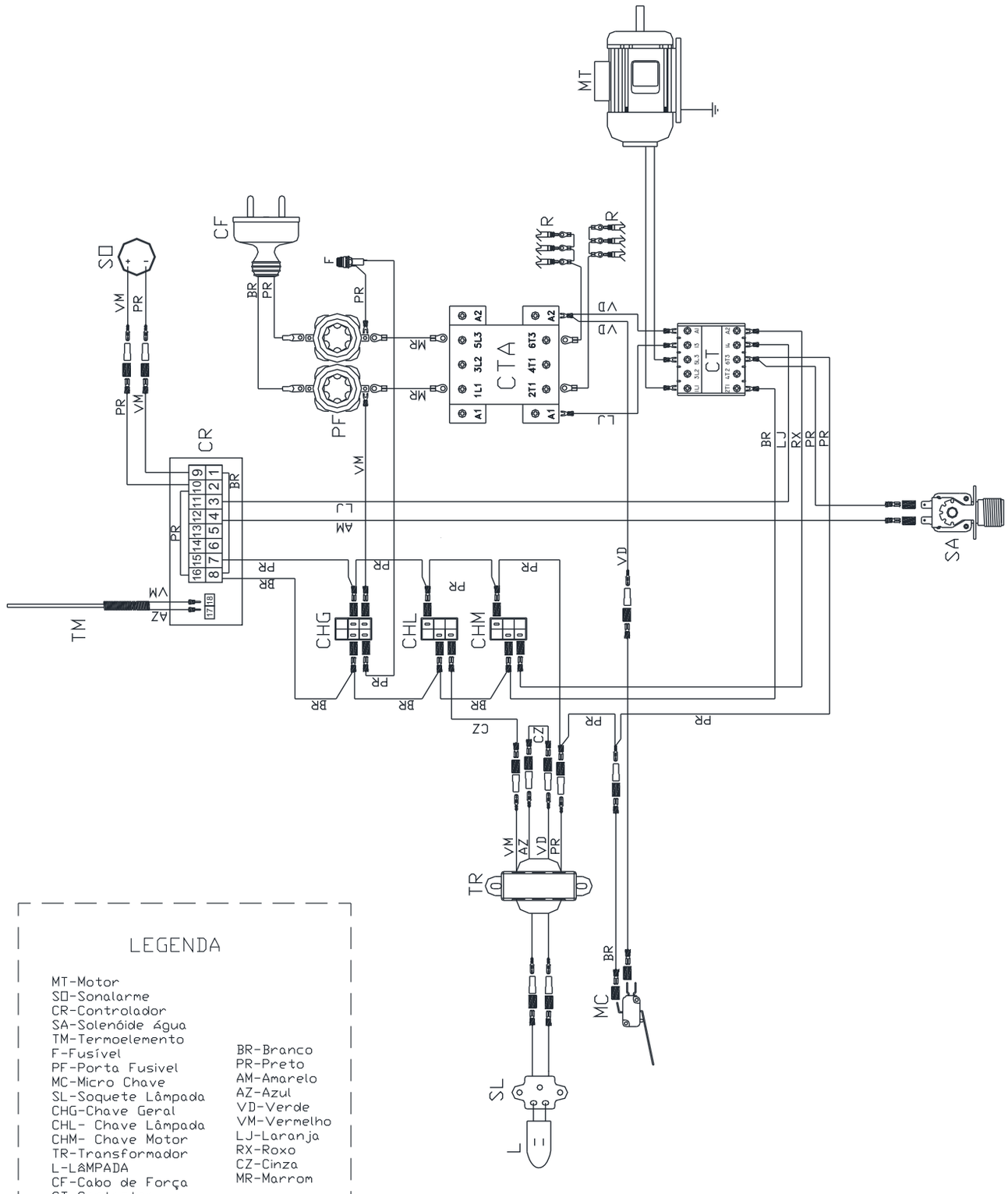
Diagramas Elétricos

Modelo: PRP-5000 E 220 T



Diagramas Elétricos

Modelo: PRP-5000 E 220 V



Controlador (Turbos Light, Elétricos e Lenha)

INV-20010

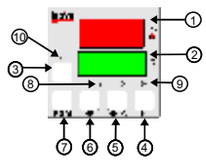
CONTROLADOR PARA SISTEMAS A GÁS, ELÉTRICO E A LENHA

1 - CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Alimentação: 85~250VCA (50 - 60 Hz)
- Temperatura de medição e controle: entre 0°C a 410°C.
- Temperatura de operação e armazenamento: entre -10°C e 60°C.
- Sensores de temperatura utilizados: Tipo J (o sensor não acompanha o aparelho).
- Entradas:
  01 entrada para sensor de chama
- Saídas:
  03 saídas a relé 5A - 220VCA (carga resistiva)
  01 saída para buzzer (12VCC +-10% – 20mA máx.)
- Torque máximo nos parafusos: 0.8 Nm.

2 - APRESENTAÇÃO

1. Display que indica a temperatura presente no sensor de temperatura ou os parâmetros programáveis
2. Display que indica o tempo decorrido ou o valor dos parâmetros programáveis
3. Tecla de acionamento do tempo de vapor
4. Tecla de acionamento do temporizador
5. Tecla Up: aumenta o valor programado
6. Tecla Down: diminui o valor programado
7. Tecla de acesso a programação
8. Led indicador de saída de aquecimento acionada.
9. Led indicador de temporizador acionado.
10. Led indicador de saída do vapor acionada.



3 - PROGRAMAÇÃO

A programação é dividida em 2 níveis de segurança:
N1 – Programação dos parâmetros de processo
N2 – Configuração do modo de trabalho do controlador

3.1 – PROGRAMAÇÃO DOS PARÂMETROS DE PROCESSO - N1

3.1.1 – SET-POINT DA TEMPERATURA E DO TEMPORIZADOR

Pressione a tecla PGM para ter acesso à programação e as teclas ▼ e ▲ para ajustar os valores desejados.

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
SPt	Set- point da temperatura de trabalho.	000 a 410	200
tPO	Tempo programado do temporizador.	00:00 a 99:99	00:01

3.2 – PROGRAMAÇÃO DO MODO DE TRABALHO DO CONTROLADOR - N2

Pressione as teclas ▼ e ▲ durante 5 segundos durante a energização para ter acesso a este nível de programação. Utilize as teclas ▼ e ▲ para ajustar os valores desejados e a tecla PGM para alternar entre os parâmetros e sair da programação.

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
UAP	Tempo da saída de vapor acionada. Quando o tempo for igual a 0 o vapor é desabilitado.	01 a 20 segundos	06
-F-	Modo de funcionamento do controlador: ELEt – modo elétrico GAS – modo a gás LEnH – modo a lenha	---	GAS

3.3 – PARÂMETROS DE ARMAZENAMENTO

Energize o controlador com as teclas ▲ e ⏻ durante 5 segundos para ter acesso ao menu.

DISPLAY	DESCRIÇÃO	Range	
F01	Armazena o maior valor de temperatura registrada pelo sensor de temperatura durante o funcionamento do controlador.	000°C a 760°C	---
F02	Armazena o número de vezes que a temperatura ultrapassar 270°C durante o funcionamento do controlador.	0000 a 9999	000

4 – MENSAGENS APRESENTADAS NO DISPLAY

Ao ser energizado, o controlador apresenta o modo de funcionamento que está selecionado:

DISPLAY	DESCRIÇÃO
-F- / ELEt	O controlador está programado para trabalhar com controle de temperatura no modo elétrico
-F- / GAS	O controlador está programado para trabalhar com controle de temperatura no modo a gás
-F- / LEnH	O controlador está programado para trabalhar com controle de temperatura no modo a lenha
Std / FALH	Após a tela inicial, o controlador pode apresentar esta mensagem, indicando que o mesmo foi inicializado em modo “Standard” (para maiores detalhes ver item 10).

O controlador poderá indicar algumas mensagens indicando que ocorreu algum defeito que impede o perfeito funcionamento do sistema.

DISPLAY	DESCRIÇÃO
SEn / CUrt	O controlador detectou que o sensor de chama apresenta curto-circuito com o queimador. Verifique se o sensor de chama está encostando no queimador ou se existe algum ponto da fiação do sensor em curto-circuito com a estrutura do equipamento.
GAS / FALH	O controlador esgotou as tentativas de acendimento programadas e não detectou a presença de chama no sensor de chama. Verifique a distância entre o sensor de chama e o queimador e se a chama está presente no sensor de chama.
tEr / FALH	O controlador detectou falha no sensor de temperatura. Verifique se o sensor está devidamente conectado no controlador e se o sensor não está danificado.
I - I / GAS	O controlador detectou curto-circuito entre o sensor de chama e o queimador.
SEn / Erro	Não detectou o jumper no lugar do sensor de chama no modo elétrico.

5 –CONTROLE DE TEMPERATURA

5.1 – MODO LENHA:

O controlador inicia o monitoramento da temperatura. Se a temperatura ultrapassar o valor de “SP” será acionado o alarme. Durante o alarme o display da temperatura ficará piscando, o beep soará e a saída S1 ficará acionada.

Para desativar o alarme, pressione a tecla PGM , o alarme só irá acionar novamente depois que a temperatura baixar e ultrapassar novamente o valor de “SP”

A saída S1 pode ser utilizada como indicação remota do alarme, ligando uma campainha ou uma lâmpada em algum ponto estratégico do local de trabalho.

5.2 – MODO ELÉTRICO:

O controlador inicia o controle de temperatura mantendo S1 acionada até que a temperatura atinja o valor de “SP” . Neste momento S1 é desligada e só voltará a ligar quando a temperatura for inferior a “SP” - 6º.

5.3 – MODO A GÁS:

O controle de temperatura inicia com o ciclo de acendimento automático. A saída S1 (válvula do gás) ficará ligada e a saída S3 (ignição) ficará ciclando. Se for detectado chama no sensor de chama o controlador interrompe o ciclo de acendimento e permanece com S1 acionada enquanto a temperatura for inferior a “SP” - 6º. Se o controlador não detectar chama após o ciclo de acendimento automático as saídas S1 e S3 serão desligadas e será apresentado falha de acendimento no display.

Controlador (Turbos Light, Elétricos e Lenha)

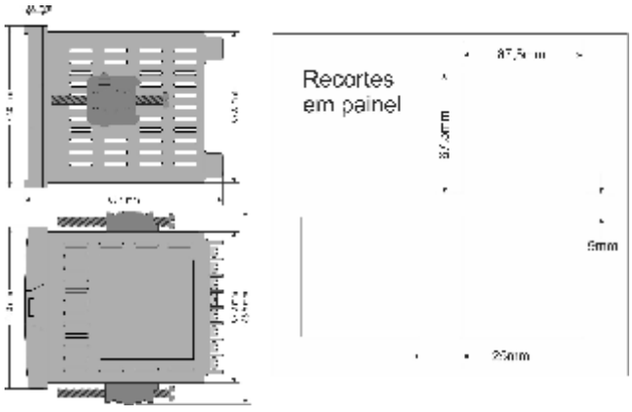
6 –TRABALHANDO SEM DETECTAR FALHAS NO FUNCIONAMENTO

Normalmente quando ocorre alguma falha, o controlador não entra em operação até que seja resolvida a causa desta falha. Nestes casos, se necessário, é possível continuar trabalhando mesmo sem detectar falhas. Quando isso acontecer o controlador pode trabalhar no modo "nulo", sem detectar falhas. Para isso é necessário energizar o controlador com a tecla ▼ pressionada, então aparecerá Std FALH no display indicando que está trabalhando no modo "nulo". Nesta condição o controlador não detectará a presença de chama no sensor, falha do termopar e nem sensor em curto devendo esse controle ser feito visualmente pelo operador.

Quando o controlador estiver trabalhando neste modo a atenção no equipamento deve ser redobrada, pois o controlador não detectará a ausência de chama no sensor, aumentando o risco de acidentes com gás.

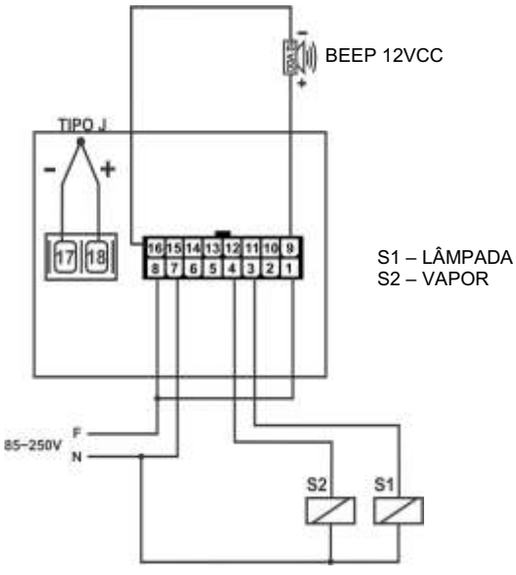
Para o controlador voltar ao funcionamento detectando falhas no funcionamento é necessário desligar e ligar novamente o controlador.

7 – DIMENSÕES



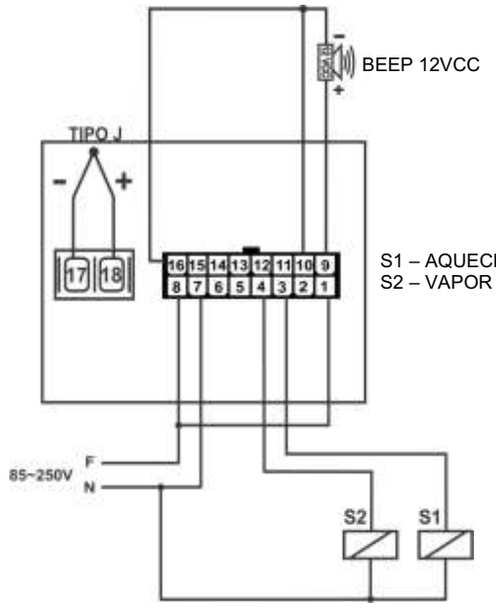
8 – LIGAÇÕES ELÉTRICAS

8.1 – SISTEMA A LENHA



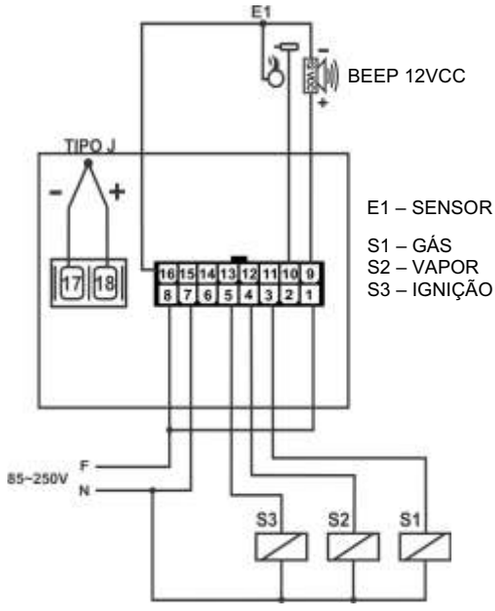
S1 – LÂMPADA
S2 – VAPOR

8.2 – SISTEMA ELÉTRICO



S1 – AQUECIMENTO
S2 – VAPOR

8.3 – SISTEMA A GÁS



E1 – SENSOR DE CHAMA

S1 – GÁS
S2 – VAPOR
S3 – IGNIÇÃO

INFORMAÇÕES IMPORTANTES:

- O sensor de chama deve ficar à uma distância aproximada de 5mm do queimador e, no mínimo, 50mm distante do eletrodo de ignição.
- Os fios utilizados na saída do transformador de ignição devem possuir isolação elétrica superior a tensão de saída do mesmo e estejam conduzidos separadamente de qualquer outro fio.
- A distância entre o eletrodo de ignição e o queimador deve ser entre 4mm e 5mm.
- A freqüência de saída do transformador de ignição deve ser o menor possível. O usual é utilizar entre 8Hz e 16Hz.
- É importante que o transformador de ignição fique posicionado o mais longe possível de qualquer equipamento eletrônico e o mais próximo possível do queimador.

Aplicação

- Equipamento utilizado para assar carnes e outros.

Características Técnicas

- Estrutura externa em aço inox escovado;
- Visores frontais e laterais em vidro temperado;
- Termômetro para visualizar temperatura;
- Rodízios para facilitar deslocamentos;
- Gaveta coletora de gordura;
- Grades giratórias, removíveis e reguláveis;
- Porta traseira móvel auto limpante ;
- Permite assar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo sendo possível recolocação de 01 novo assado a qualquer momento sem a troca de grelhas e o uso de espetos;
- Não é necessário desligar a máquina para acessar os alimentos, pois ao abrir a porta, ela se desligará automaticamente e tornará a ligar ao fechar a porta.

PRP- 242 N

PRP- 482 N

Itens que acompanham o equipamento

PRP-242 STYLE

- Manual de instrução;
- Kit gás duplo com regulador (3,5kpa);
- Abraçadeira;
- Termômetro;
- Gaveta de gordura;
- Manípulos de registros;
- Grades zincadas.

PRP-482 STYLE

- Manual de instrução;
- Kit gás duplo com regulador de(6,0 kpa);
- Abraçadeira;
- Termômetro;
- Gaveta de gordura;
- Manípulos de registros;
- Grades zincadas.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	Nº GRADES	Ø GRADES mm	CAPAC. kg	EXTERNAS			INTERNAS ÚTIL			PESO
				ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm	ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm	LÍQ. kg
PRP-242 G4	7	480	70	1655	805	640	1215	630	595	90
PRP-482 G4	8	610	128	1855	985	875	1430	820	835	140

Instalação do Equipamento

- Verificar se a tensão do equipamento (chave seletora de tensão) é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões;
- Instale o kit gás na entrada de gás da porta traseira;
- Instale os manípulos dos registros;
- Solte as presilhas das grades;
- Retire a película das partes em aço inox;
- Instale o termômetro na frente superior do equipamento;
- Instale a gaveta de gordura;
- Instale o kit gás em botijões P-13;
- No caso de utilização de Botijões de P-45 ou rede de Gás, solicitar auxílio do SERVIÇO AUTORIZADO.
- Após fazer a instalação do gás, faça teste de vazamento utilizando espuma de sabão;
- Aquecer durante 30 minutos em fogo alto para a queima de tintas e gases.
- Evite fazer uso do equipamento em lugares que possuem correntes de ar excessivas, pois poderá ocorrer choques térmicos, ocasionando quebra dos vidros e também poderá alterar o funcionamento dos queimadores

Utilização do Equipamento

- Untar as grades com banha suína ou óleo vegetal, antes de colocar os produtos a serem assados;
- Pré-aqueça o forno por (5 Min.), antes de abastecer com os alimentos;
- Coloque os frangos com o peito para cima e de frente;
- Regule todos os queimadores em chama alta até a coloração ideal do frango , após regule a chama mínima para o término do cozimento;
- Para que haja um cozimento uniforme faça rodízio dos frangos, retire primeiro os frangos da grade superior e passe os frangos das grades inferiores para cima, tendo assim mais eficiência e melhor aproveitamento do equipamento;
- Quando o frango estiver no ponto ideal de cozimento, retire-o do equipamento ou desligue os queimadores para evitar ressecamento;
- Tempo de cozimento de frango: de 120 a 150 minutos (exceto congelados).

INSTRUÇÕES DE COZIMENTOS GERAIS

- Distribua os produtos a serem assados sobre as grades de forma que não fiquem encostados uns nos outros, para obter-se um cozimento uniforme;
- Assados com mais de um tipo de carne, orienta-se sobrepor do mesmo produto em cada grade, de tal forma que a gordura de um tipo de produto não escorra sobre o outro, alterando assim seus sabores;
- Procure ser rápido ao colocar ou retirar os assados quando os queimadores estiverem ligados, pois haverá perda rápida de calor e os assados do fundo, por estarem mais próximos dos queimadores, poderão queimar;
- No cozimento de carnes gordurosas orienta-se introduzir um tampão no furo de saída de gordura da bacia e após colocar água no seu interior. A água evitará a formação de chamas no interior do equipamento, diminuindo também a quantidade de fumaça e facilitando a limpeza, **tal procedimento não é aconselhável no cozimento de frangos, pois implicará na coloracão dos mesmos, aumentando o tempo de cozimento.**

Manutenção do Equipamento

- Lubrificar periodicamente a engrenagem do eixo.

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Feche o regulador de gás;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Nunca jogue água diretamente nos queimadores;
- Retire as grades para eliminação total dos resíduos;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- Deixe as grelhas de molho para facilitar a remoção de resíduos.

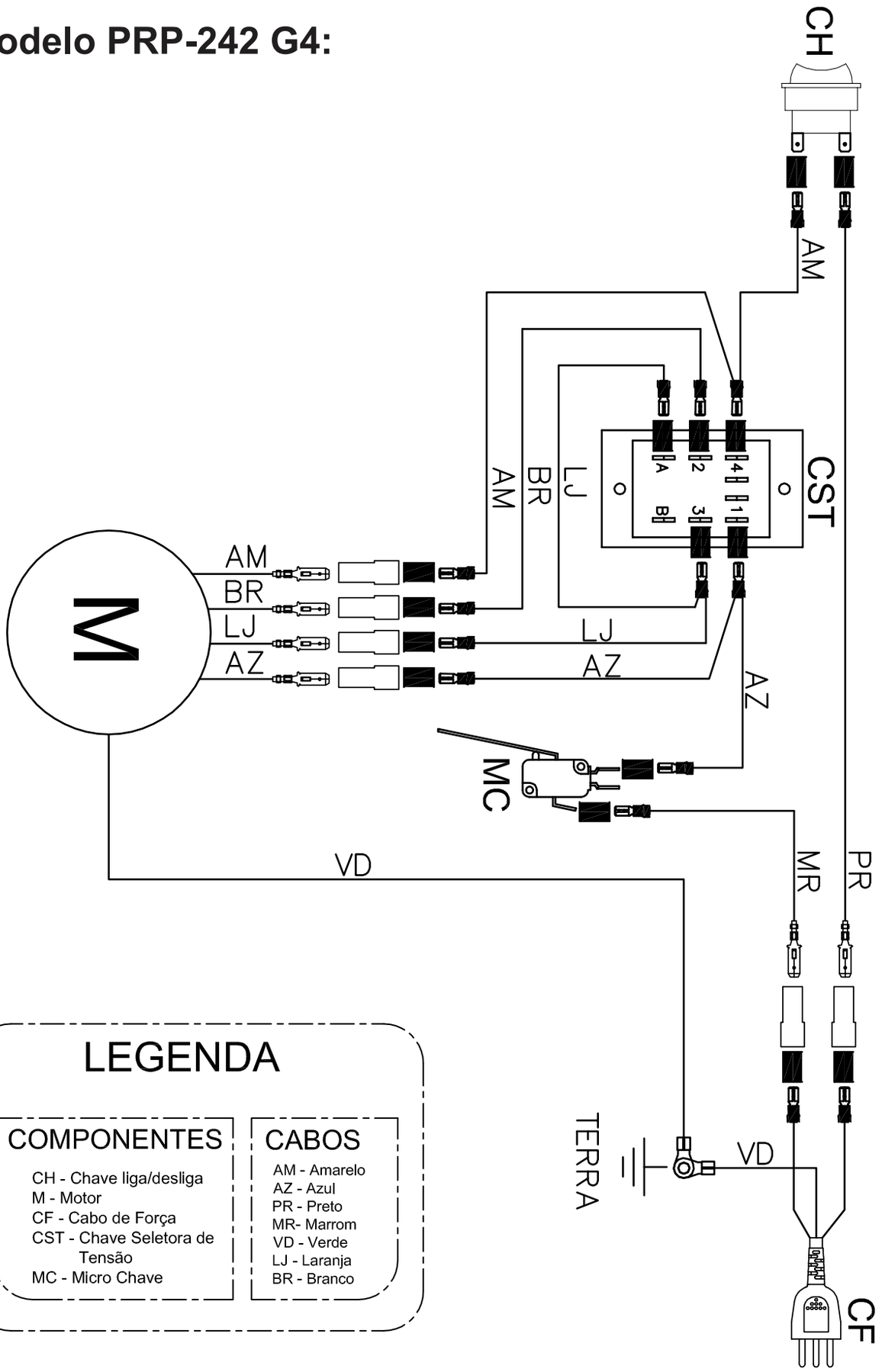
LIMPEZA DO VIDRO

- Utilize sempre água morna;
- Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

Diagrama Elétrico

Modelo PRP-242 G4:



LEGENDA

COMPONENTES

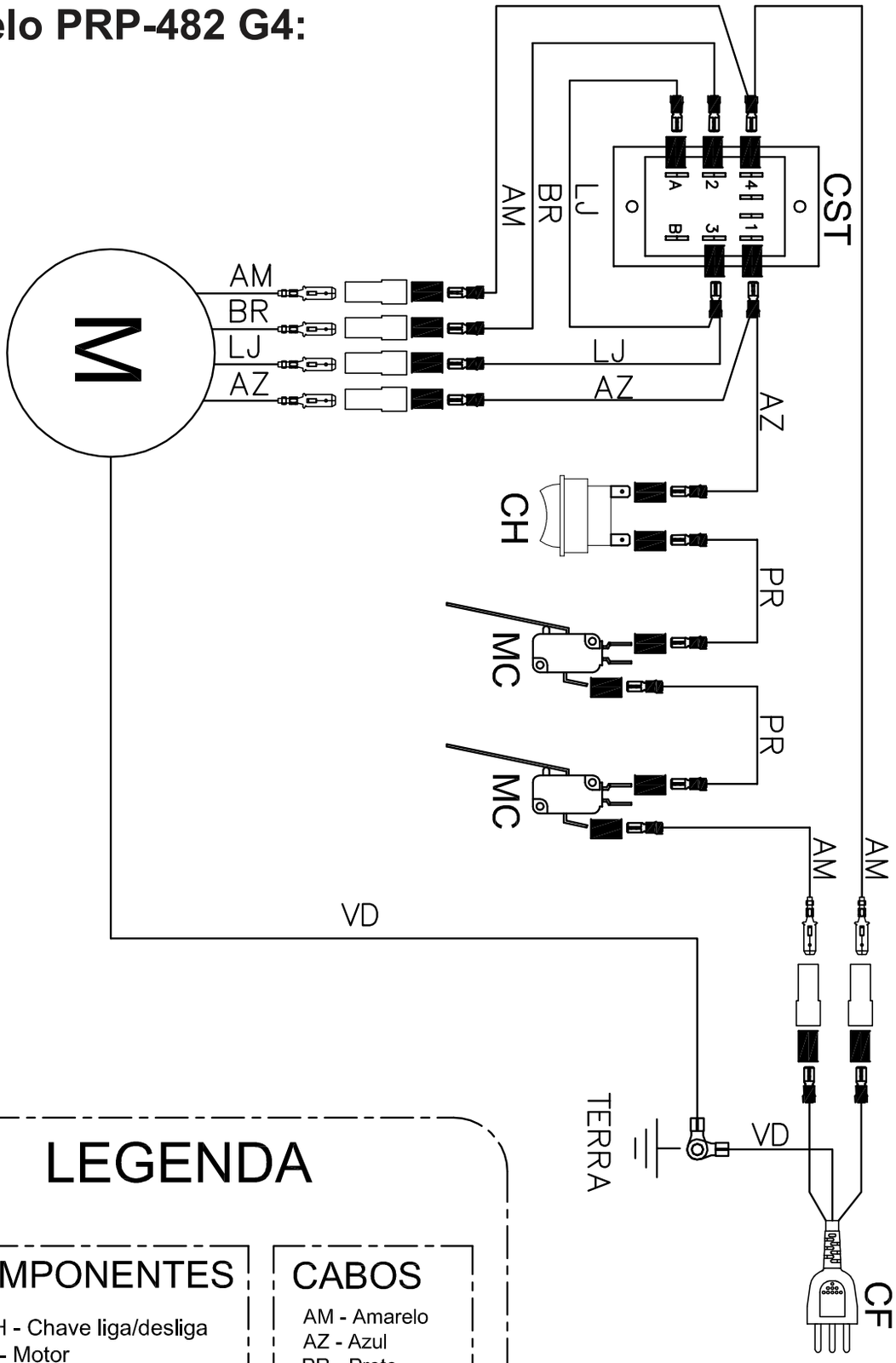
CH - Chave liga/desliga
M - Motor
CF - Cabo de Força
CST - Chave Seletora de Tensão
MC - Micro Chave

CABOS

AM - Amarelo
AZ - Azul
PR - Preto
MR- Marrom
VD - Verde
LJ - Laranja
BR - Branco

Diagrama Elétrico

Modelo PRP-482 G4:



LEGENDA

COMPONENTES

CH - Chave liga/desliga
M - Motor
CF - Cabo de Força
CST - Chave Seletora de Tensão
MC - Micro Chave

CABOS

AM - Amarelo
AZ - Azul
PR - Preto
MR- Marrom
VD - Verde
LJ - Laranja
BR - Branco

Aplicação

- Equipamento utilizado para assar carnes em geral.

Características Técnicas

PR-621/PR-631

- Estrutura em aço inox escovado;
- Costas internas esmaltadas;
- Visores em vidro temperado;
- Gaveta coletora de gordura;
- Bacia interna inox;
- Queimadores infravermelho;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Espeto tipo garfo.

Espeto Garfo

Queimador Infravermelho

PR-621 N Style

PR-631 N Style

PR-623/PR-634

- Estrutura em aço inox escovado;
- Costas internas esmaltadas;
- Visores em vidro temperado;
- Gaveta coletora de gordura;
- Bacia interna inox;
- Queimadores tubulares com consumo 16 % menor;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Espeto universal.

Espeto Universal

Queimador Tubular

PR-623 N Style

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instruções;
- Kit gás simples (2,8kpa);
- Abraçadeira;
- Manipulo dos registros;
- Gaveta coletora de gordura;
- Na versão PR-621/PR-631 espeto garfo;
- Na versão PR-623/PR-634 espeto universal.

PR-634 N Style

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

QUEIMADOR	MODELO	Nº ESPETOS	CAPACIDADE		EXTERNAS			INTERNAS ÚTIL			PESO LÍQ.	CONSUMO MÉDIO
			frangos	kg	ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm	ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm	kg	kw/h
TUBULARES	PR-623	4	20	±40	1480	470	1130	790	365	850	64,8	0,38
TUBULARES	PR-634	6	30	±60	1680	470	1130	1190	365	850	73,4	0,38
INFRAVERMELHO	PR-621	4	20	±40	1480	470	1130	790	365	850	72	0,38
INFRAVERMELHO	PR-631	6	30	±60	1680	470	1130	1190	365	850	85	0,38

Instalação do Equipamento

- Verificar se a tensão do equipamento (chave seletora de voltagem) é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado,para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Nunca utilizar extensões e conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Instale o kit gás simples(2,8kpa) na entrada de gás do equipamento;
- Instale os manípulos dos registros;
- Retire a película das partes em aço inox;
- Instale a gaveta de gordura;
- Instale o kit gás em botijões P-13;
- No caso de utilização de botijões P-45 ou rede de gás solicitar auxílio do SERVIÇO AUTORIZADO;
- Após fazer a instalação do gás, faça teste de vazamento utilizando espuma de sabão;
- Aquecer durante 30 minutos em fogo alto para a queima de tintas e gases.

Utilização do Equipamento

- Pré-aqueça o forno por (5 Min.), antes de abastecer com os alimentos;
- Inicie sempre o acendimento dos queimadores superiores e após os inferiores para evitar queimaduras;
- ATENÇÃO: Para colocar e retirar os espetos desligue o motor para evitar acidentes*;*
- Espetar as carnes nos espetos*;*
- ATENÇÃO*:* a quantidade de frangos poderá variar de acordo com o peso de cada frango;
- Coloque os espetos carregados nos encaixes do equipamento;
- Feche a porta;
- Ligue o motor;
- Regule todos os queimadores em chama alta até a coloração ideal do frango, após regule a chama mínima para o término do cozimento;
- Para que haja um cozimento uniforme faça o rodízio dos espetos,
- Retirando primeiro os frangos do espeto superior ;
- Quando o frango estiver no ponto ideal de cozimento, retire-o do equipamento ou desligue os queimadores para evitar ressecamento;
- Tempo de cozimento de frango: de 90 á 120 minutos (exceto congelados).

Manutenção do Equipamento

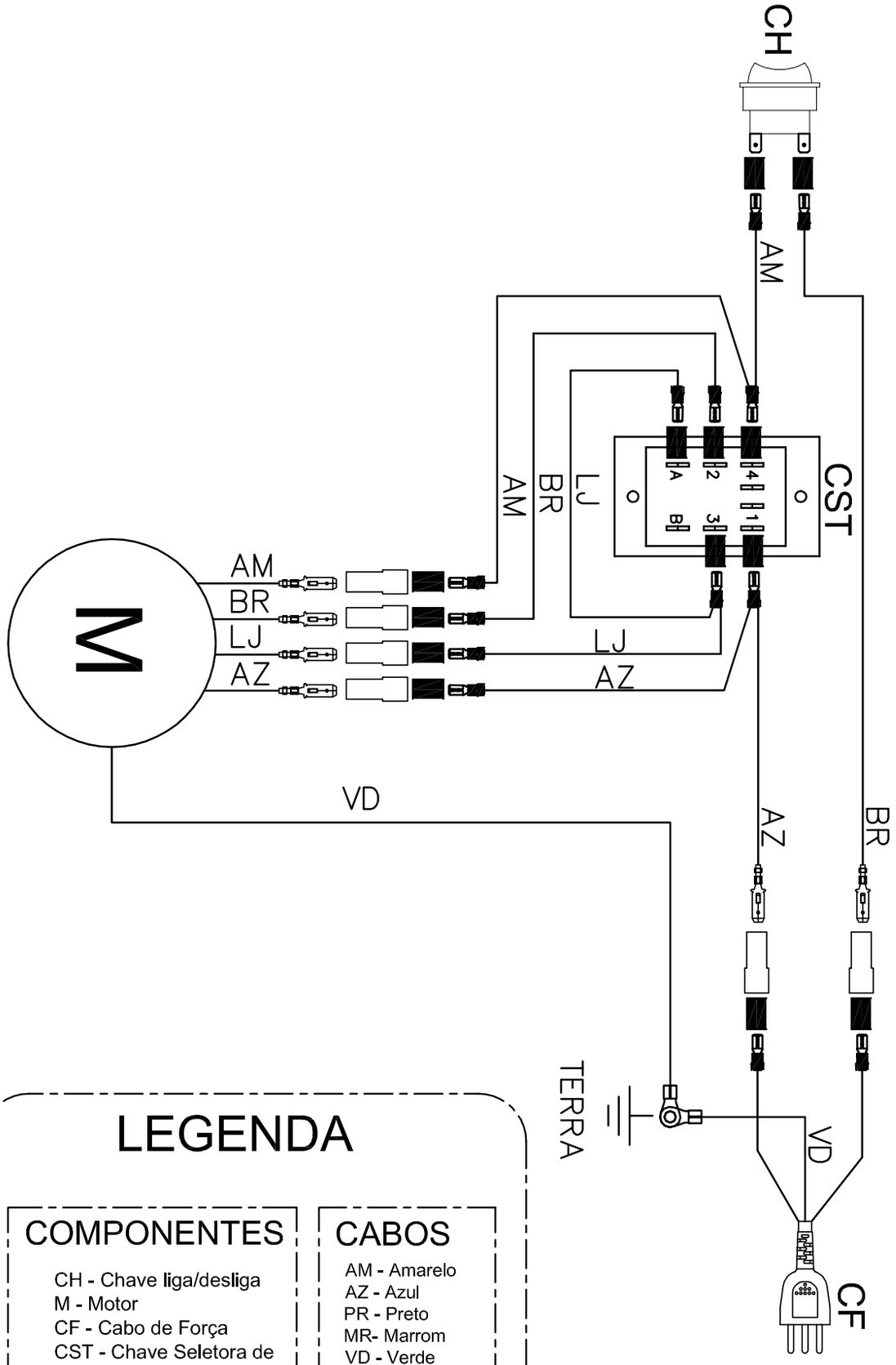
- Lubrificar periodicamente a engrenagem do eixo.

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Feche o regulador de gás;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Nunca jogue água diretamente nos queimadores;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- **LIMPEZA DO VIDRO**
- Utilize sempre água morna;
- Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

Diagrama Elétrico



LEGENDA

COMPONENTES

- CH - Chave liga/desliga
- M - Motor
- CF - Cabo de Força
- CST - Chave Seletora de Tensão
- MC - Micro Chave

CABOS

- AM - Amarelo
- AZ - Azul
- PR - Preto
- MR- Marrom
- VD - Verde
- LJ - Laranja
- BR - Branco

FORNOS ROTATIVOS Domésticos

Aplicação

- Equipamento utilizado para assar carnes, peixe, grelhados e gratinar pizzas e lasanhas.

Características Técnicas

Style

PRR-050 N Style

- Estrutura em aço inox escovado;
- Vidro frontal temperado;
- Queimadores infra vermelhos;
- Gaveta coletora de gorduras;
- Capacidade para 5 espetos;
- Grade removível para grelhar ou gratinar com facilidade;
- Equipamento bivolt;
- Opcional cesto PRC-01 para coração, linguiça picada e cubos de carne e outros.

PRR-050 N Style

PRR-050 EN Style

- Estrutura em aço inox escovado;
- Vidro frontal plano e temperado;
- Resistência blindada;
- Termostato para controle de temperatura;
- Gaveta coletora de gorduras;
- Capacidade para 5 espetos;
- Grade removível para grelhar ou gratinar com facilidade;
- Opcional cesto PRC-01 para coração, linguiça picada e cubos de carne e outros.

PRR-050 EN Style

PRR-051 Style PRR-051 EN Style

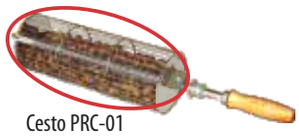
- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Vidro frontal curvo e temperado;;
- Queimadores infra vermelhos;
- Bandeja coletora de gordura;
- Capacidade para 5 espetos;
- Equipamento bivolt para o modelo a gás.
- O modelo elétrico é fornecido somente na tensão 220V
- Opcional cesto PRC-01 para coração, linguiça picada, cubos de carne e outros.

PRR-051 Style

PRR-051 EN Style

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- 3 espetos de carne;
- 2 espetos de coração;
- No modelo PRR-050 acompanha a grade removível para grelhar/gratinar.



Cesto PRC-01

Grade removível para grelhar ou gratinar com facilidade!

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	Nº ESPETOS	EXTERNAS			INTERNAS ÚTIL			PESO LÍQ.	CONSUMO MÉDIO
		ALT.	PROF.	LARG.	ALT.	PROF.	LARG.		
		mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kw/hora
PRR-050 N Style	5	390	450	750	240	425	598	19	0,4
PRR-050 EN Style 127v	5	390	450	750	240	425	598	20,5	2,4
PRR-050 EN Style 220v	5	390	450	750	240	425	598	20,5	3
PRR-051 Style	5	750	350	590	620	212	370	20	0,10
PRR-051 E Style 220v	5	750	350	590	620	180	370	20	3,5

* E = Elétrica

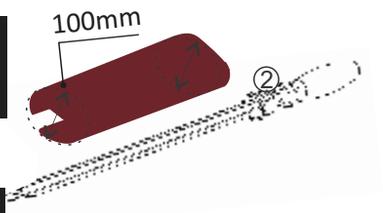
Instalação do Equipamento

- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões;
- Instale um kit gás de baixa pressão(2,8kpa);
- Retire a pelicula das partes em inox.

Utilização do Equipamento

- Conecte o equipamento a uma tomada elétrica;
- Espete os alimentos;
- **Ao utilizar coxa de galeto, a ponta do osso deve ser cortada (ver figura 01).**
- Distância entre espetos: 120mm.
- Ao espetar a carne não ultrapassar o diâmentro de 100mm (ver figura 02).
- Ao espetar costela de gado, evite deixar a peça solta ou o osso da costela balançando.
- Encaixe os espetos no equipamento;
- Ligue a chave liga/desliga.

* Capacidade de cozimento:
- Capacidade: 3 espetos de carne e 2 espetos de coração de galinha.
- Capacidade por espeto: 1,3 kg de carne.



Manutenção do Equipamento

- Lubrificar periodicamente a engrenagem do eixo.

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

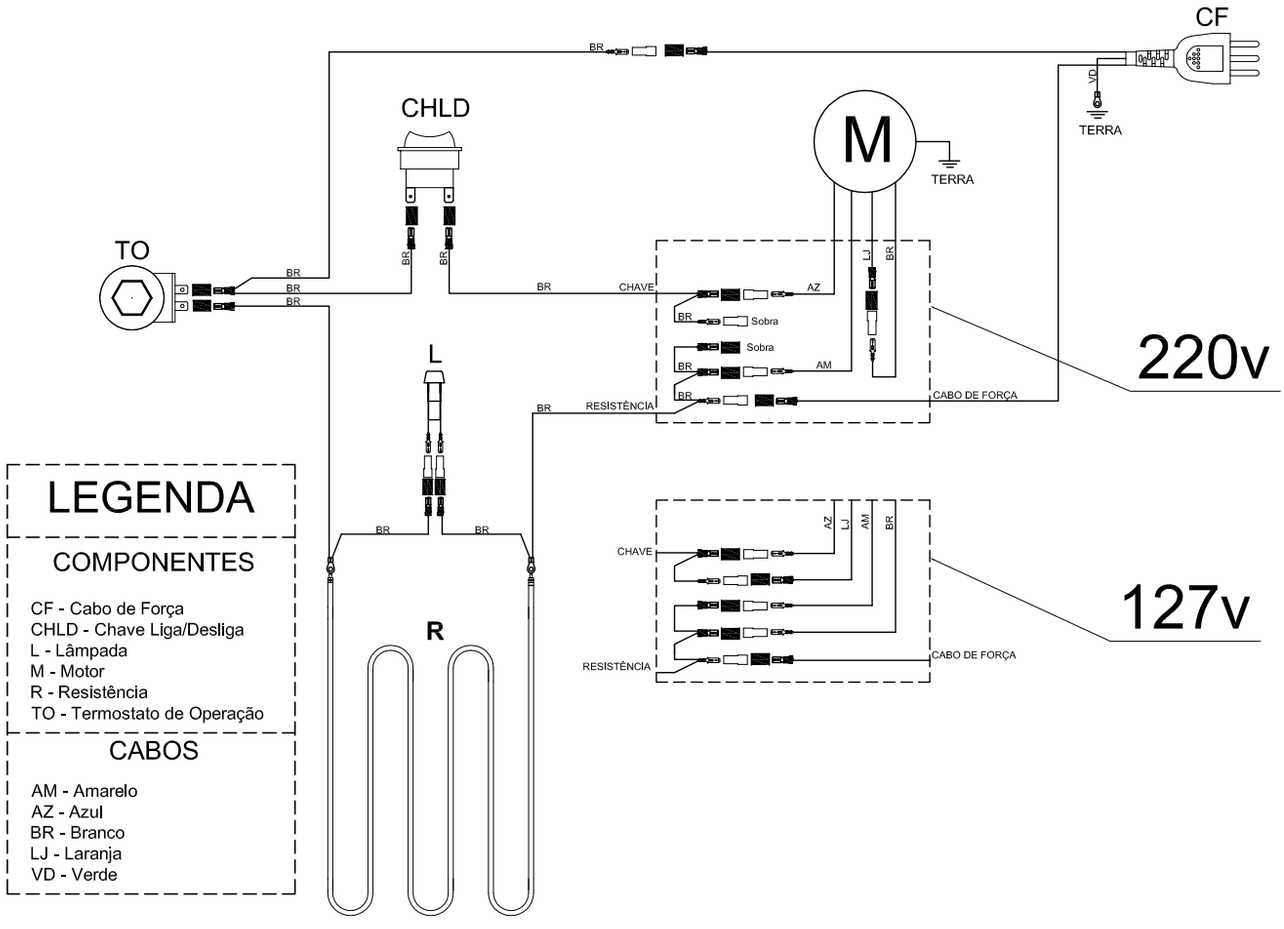
LIMPEZA DO VIDRO:

- Utilize sempre água morna;
- Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

Diagrama Elétrico

PRR-050 EN



PRR-050 N

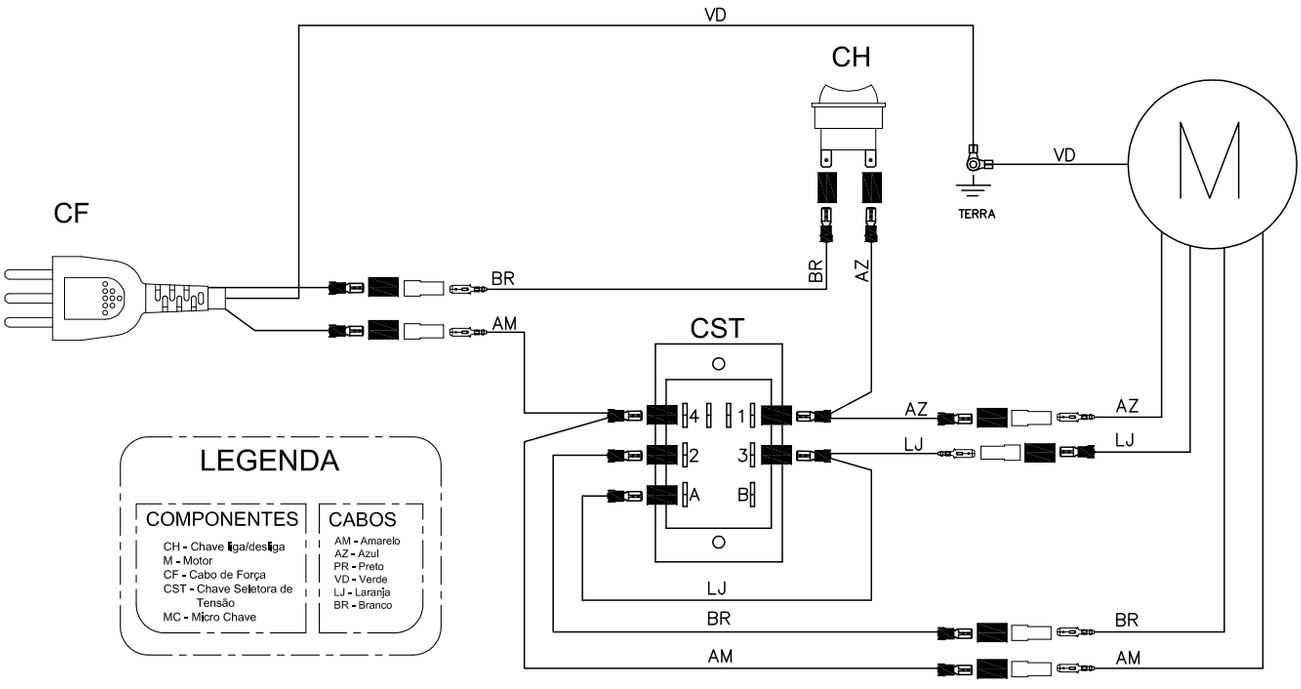


Diagrama Elétrico

PRR-051 N

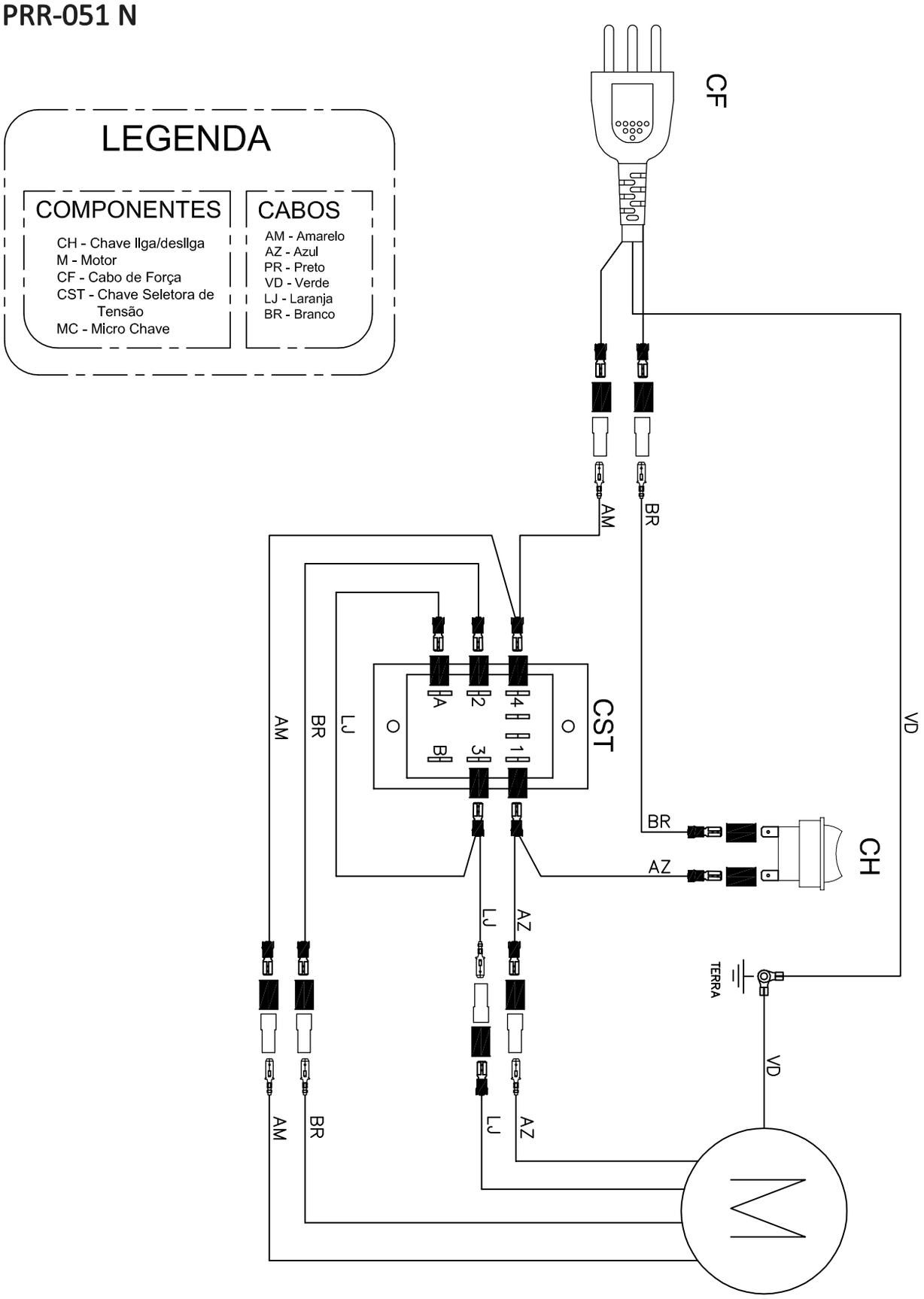
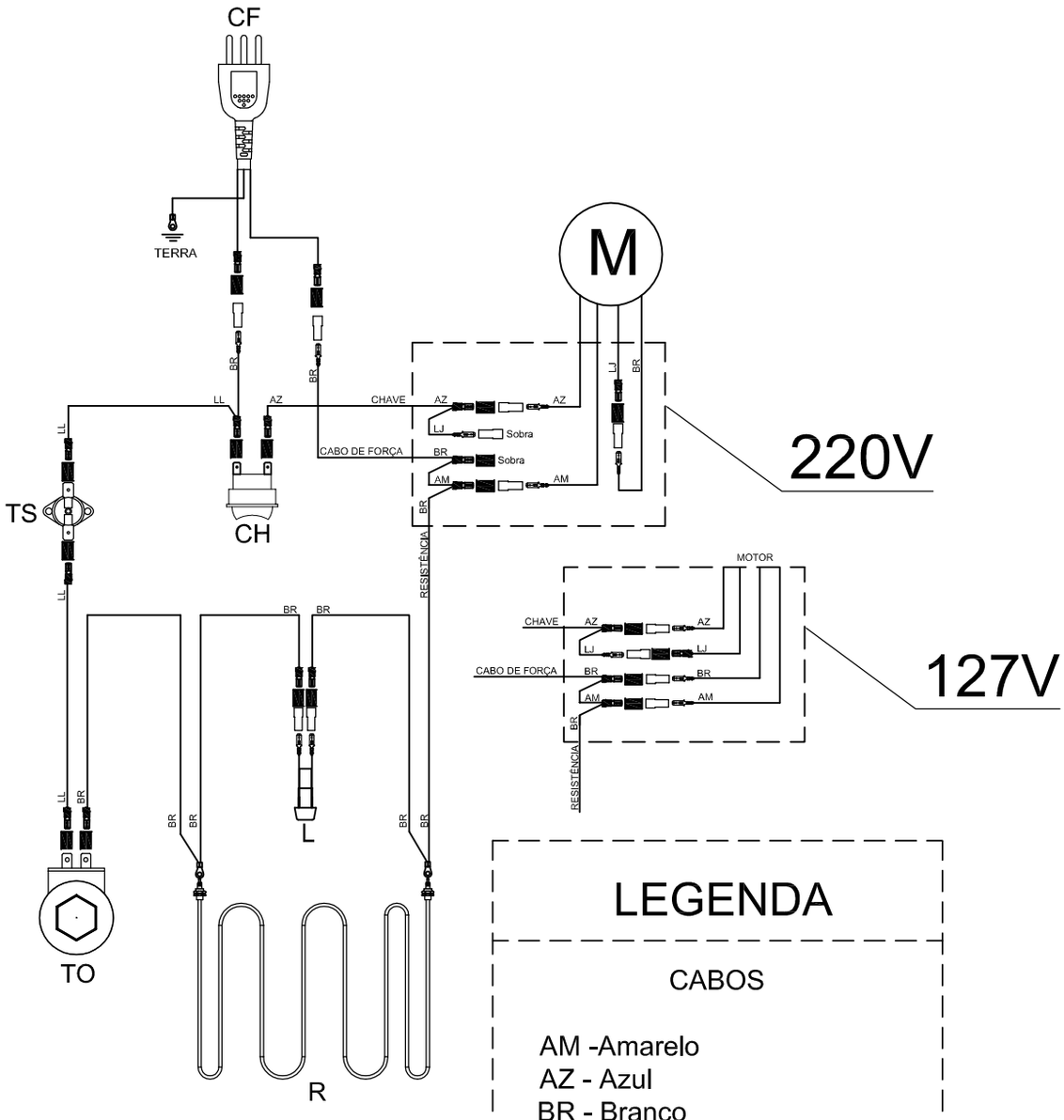


Diagrama Elétrico

PRR-051 EN



LEGENDA

CABOS

AM -Amarelo
AZ - Azul
BR - Branco
LJ - Laranja
LL - Lilás

COMPONENTES

CH - Chave Liga/Desliga
CF -Cabo de Força
L - Lâmpada
M - Motor
R - Resistência
TO - Termostato de Operação
TS - Termostato de Segrança

Aplicação

- Equipamento utilizado para assar carnes, legumes, frutas, pães com sabor e outros.

Características Técnicas

Style

PRRC-090

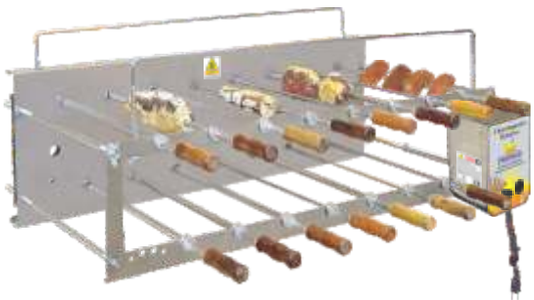
- Estrutura em aço inox;
- Engrenagens em alumínio fundido;
- Espetos em aço inox;
- Possui duas galerias ;
- Possui uma galeria para descanso de espetos;
- Capacidade 9 espetos;
- Equipamento bivolt com motor 24 volts;
- Espaçamento entre espetos de 122mm;
- Painel de comando na parte frontal com opção de instalação direito ou esquerdo.

PRRC-90

PRRC-150

- Estrutura em aço inox;
- Engrenagens em alumínio fundido;
- Espetos em aço inox;
- Possui duas galerias ;
- Possui uma galeria para descanso de espetos;
- Capacidade 15 espetos;
- Equipamento bivolt com motor 24 volts;
- Espaçamento entre espetos de 122mm;
- Painel de comando na parte frontal

com opção de instalação direito ou esquerdo.



PRRC-150

PRX-1500

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- No modelo PRRC-90 acompanha 7 espetos de carne + 2 de coração;
- No modelo PRRC-150 acompanha 13 espetos de carne +2 de coração.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	Nº ESPETOS CARNE | CORAÇÃO	EXTERNAS ALT. mm	EXTERNAS PROF. mm	EXTERNAS LARG. mm	PESO LÍQ. kg
PRRC-90 Plus	7 | 2	370 a 420	460 a 610	720	18
PRRC-150 Plus	13 | 2	370 a 420	460 a 610	1085	25
Expos. PRX 1500	-	1240	650	785	10
Exp. Montado	-	1550	870	1200	68

Instalação do Equipamento

- Faça a montagem da estrutura conforme manual de instrução;
- Fixe a caixa de comando na opção direita ou esquerdo como desejar;
- Faça a regulagem das roldanas dos espetos conforme o dimensional da profundidade;
- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões.

Utilização do Equipamento

- Conecte o equipamento a uma tomada elétrica;
- Espete os alimentos ;
- encaixe os espetos no equipamento;
- ligue a chave liga/desliga.

Manutenção do Equipamento

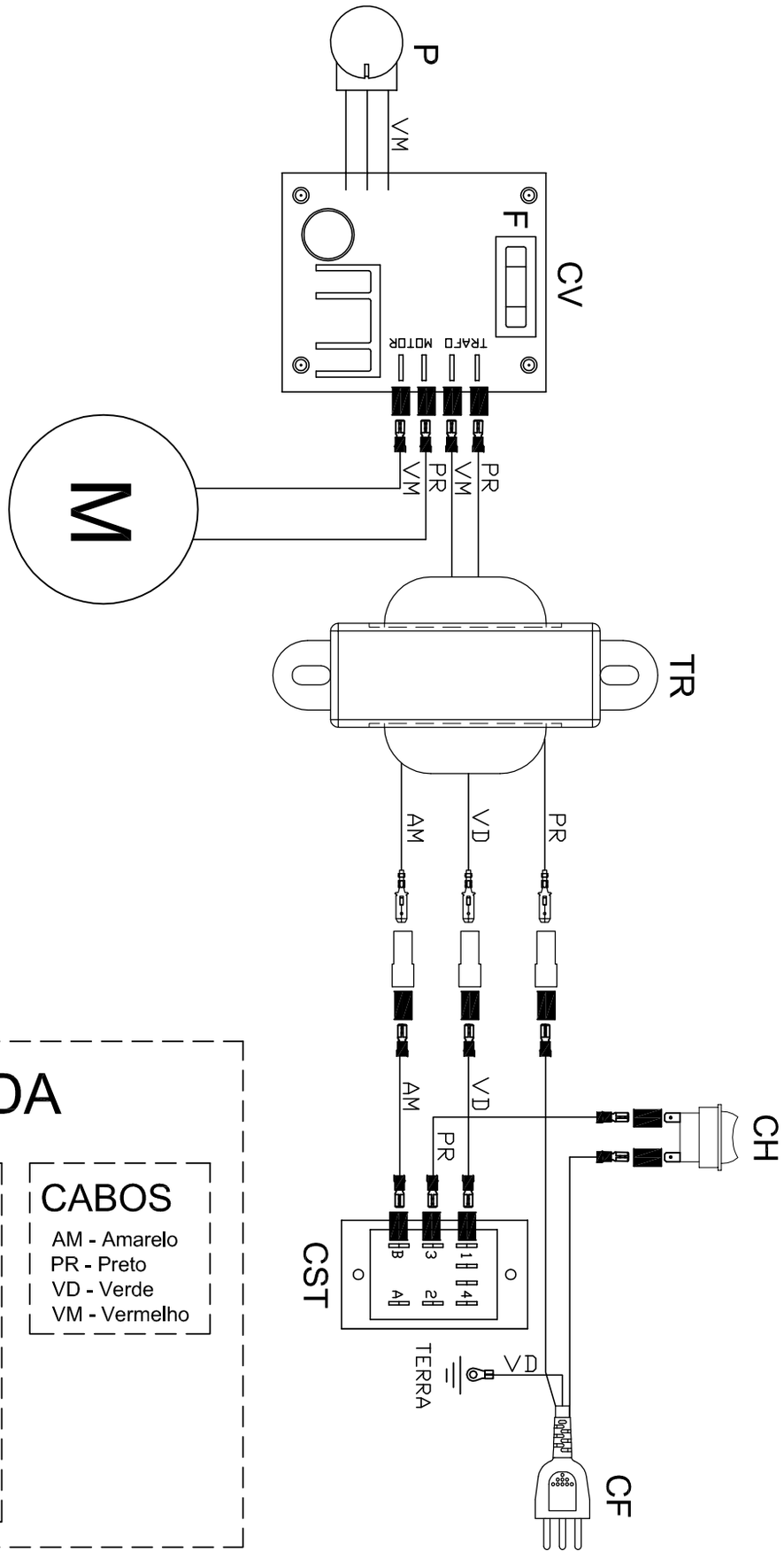
- Equipamento necessita de lubrificar periodicamente nas engrenagens.

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

Diagrama Elétrico



LEGENDA

COMPONENTES

CH - Chave liga/desliga
CF - Cabo de Força
CST - Chave Seletora de Tensão
CV - Controlador de Velocidade
F - Fusivel 3A 250V
M - Motor 24V
P - Potenciômetro 10KΩ
TR - Transformador 2A 24V

CABOS

AM - Amarelo
PR - Preto
VD - Verde
VM - Vermelho

Aplicação

• Equipamento utilizado para assar pães, biscoitos, bolos, cucas, pizzas, carnes, salgados e outros.

Características Técnicas

- Estrutura externa em aço inox escovado;
- Cavalete em aço carbono com pintura epóxi desmontável;
- Placas refratárias;
- Visor em vidro temperado;
- Sistema de porta guilhotina;
- Resistências superiores e inferiores;
- Termostato individual para controle de temperatura.

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Quadro inferior;
- Pés desmontáveis;
- Parafuso sext 5/16 ;
- Porca sext 5/16;
- Parafuso sext 4,8;
- Suporte do eixo;
- Manipulo do termostato;
- Manipulo maior;
- Porca calota 3/16;
- Eixo;
- Grade interna;
- Placas refratárias;
- Suporte placas refratárias.

PRPE-770
PRPE-900

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	Nº GRADES	EXTERNAS			INTERNAS ÚTIL			PESO LÍQ.	CONSUMO MÉDIO
		ALT.	PROF.	LARG.	ALT.	PROF.	LARG.		
		mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kw/h
PRPE-770	2	1600	900	890	280	675	650	48,5	127v -4,0 220v - 4,8
PRPE-900	1	1600	1120	1170	280	900	900	62	127v - 4,0 220v - 6,6

Instalação do Equipamento

- Montar o cavalete conforme manual;
- Retire a película das partes em aço inox;
- Montar o sistema de abertura do vidro conforme manual;
- Posicione o suporte das placas refratárias no centro do fundo inferior
- Coloque as placas refratárias no interior do forno;
- Coloque os manípulos do termostato;
- Posicione o forno no seu local de funcionamento;
- Ao instalar o forno mantenha pelo menos 30cm de distância da parede e de outros produtos;
- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Solicite um TÉCNICO ELÉTRICO para dimensionar a rede elétrica , observando as características de potência do forno;
- Use 01 disjuntor exclusivo para o forno, posicionando no máximo a 1 metro de distância e do lado direito de onde será instalado o equipamento;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões;
- Aquecer durante 60 minutos programando os termostatos em 250º para a queima de tintas e gases.

Utilização do Equipamento

- Coloque a grade na regulagem inferior para pães e na superior para biscoitos;
- Posicionar o termostato na temperatura desejada;
- Quando as sinalizadores desligarem o forno chegou a temperatura desejada;
- Distribua as formas na grade não muito próximas umas das outras , para obter melhor distribuição de calor e melhorar a uniformidade de cozimento;
- Nunca coloque as formas ou esteiras encima das placas refratárias, pois é onde existe a maior concentração de calor.

Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação.

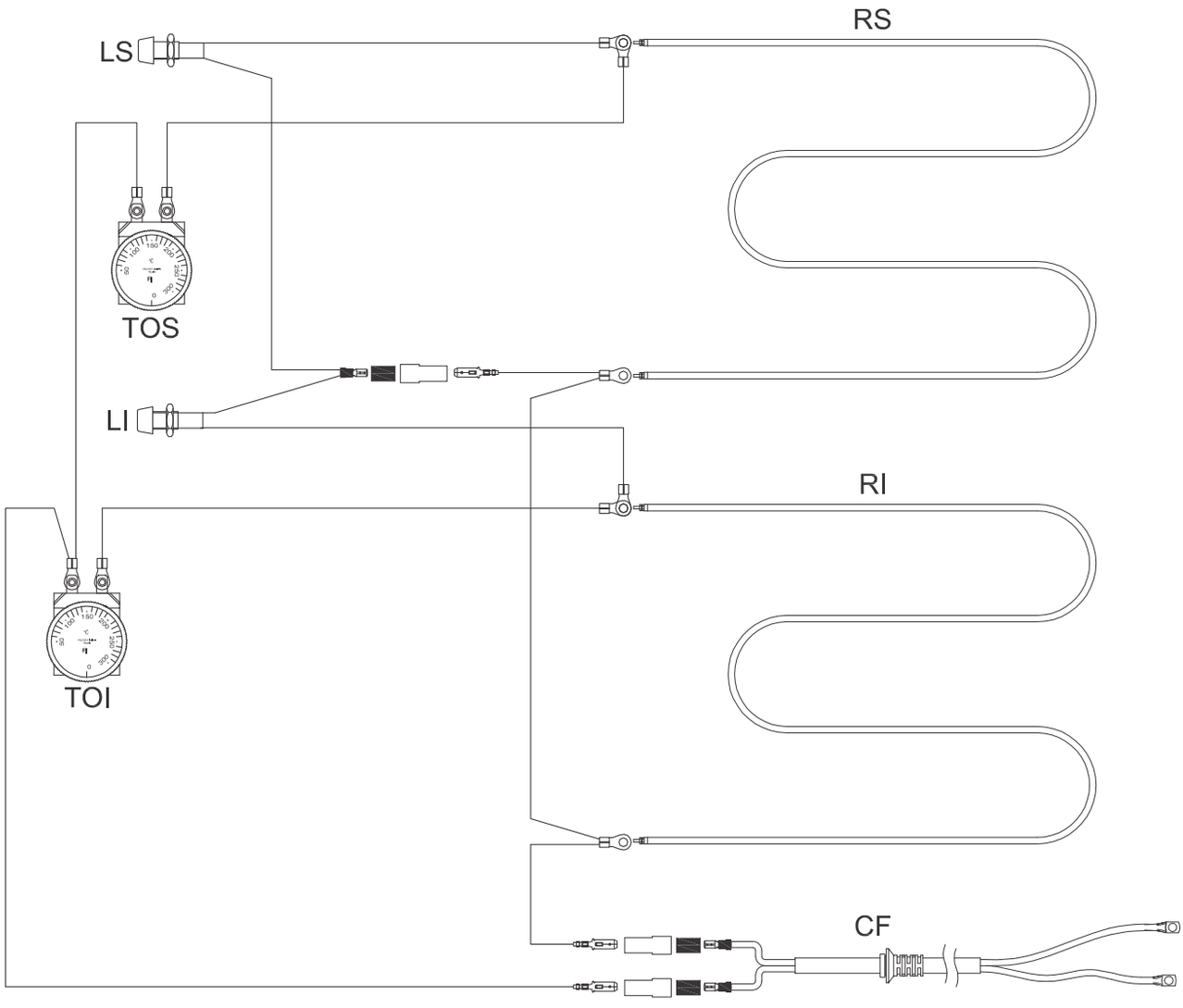
Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza feche o regulador de gás;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Nunca jogue água diretamente nos queimadores;
- Remova diariamente os resíduos que encontram-se em cima das placas refratárias;
- Retire as grades para eliminação total dos resíduos;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

- **LIMPEZA DO VIDRO**
- Utilize sempre água morna;
- Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

Diagrama Elétrico



LEGENDA

COMPONENTES

TOS - Termostato de Operação Superior
TOI - Termostato de Operação Inferior
RS - Resistência Superior
RI - Resistência Inferior
CF - Cabo de Força
LS - LED Superior
LI - LED Inferior

Aplicação

• Equipamento utilizado assar para pães, biscoitos, bolos, cucas, pizzas, carnes, salgados e outros.

Características Técnicas

• Estrutura externa em aço inox escovado;
• Cavalete em aço carbono com pintura epóxi desmontável;
• Placas refratárias;
• Visor em vidro temperado;
• Termômetro de visualização de temperatura;
• Sistema de porta guilhotina;
• Alimentação de gás baixa pressão (2,8kpa)
• Gaveta queimador móvel para facilitar acendimento, manutenção e limpeza;
• Na versão PRP-1500AT os fornos são equipados com sistema de vapor automático e o controlador é fornecido em 127 ou 220 V opcionalmente.

PRP-1500 AT

PRP-770 S/KG

PRP-900 DPS/KG

Itens que acompanham o equipamento

• Manual de instrução;
• Quadro inferior;
• Pés desmontáveis;
• Parafuso sext 5/16 ;
• Porca sext 5/16;
• Parafuso sext 4,8;
• Registro baixa pressão;
• Termômetro;
• Suporte do eixo;
• Manípulo maior;
• Porca calota 3/16;
• Eixo;
• Grade interna;
• Placas refratárias.

Versão AT acompanham:

• Caixa de comando;
• Mangueira d'água.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	Nº GRADES	EXTERNAS			INTERNAS ÚTIL			PESO LÍQ.	CONSUMO MÉDIO
		ALT.	PROF.	LARG.	ALT.	PROF.	LARG.		
		mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kg/h gás
PRP-750 S/KG	2	1410	640	870	200	420	710	48	0,350
PRP-770 S/KG	2	1460	800	830	275	680	650	43	0,430
PRP-800 S/KG	2	1460	870	650	275	775	460	36,5	0,430
PRPI-800 S/KG	2	1300	870	650	275	775	460	36,5	0,620
PRP-900 S/KG	1	1460	1035	1115	275	900	905	57	0,700
PRPI-900 S/KG	1	1460	1035	1115	275	900	905	57	0,700
PRP-900 DPS/KG	2	1970	1130	1080	275	900	905	191	1,520
PRP-1000 S/KG	1	1460	825	1115	275	725	905	50	0,580
*PRP-1500 KG	1	1610	1670	1370	300	1400	1180	93	2,100
*PRP-1500 AT	1	1610	1670	1530	300	1400	1180	105	2,100

*** Acompanha Kit gás duplo**

S/KG = Sem Kit Gás DP = Câmara dupla AT = Acionamento vapor

Instalação do Equipamento

- Montar o cavalete conforme manual;
- Retire a película das partes em aço inox;
- Montar o sistema de abertura do vidro conforme manual;
- Coloque as placas refratárias no interior do forno;
- Fixe o termômetro na parte superior do forno;
- Conecte o registro na entrada de gás da gaveta móvel;
- Instale o kit gás simples(2,8kpa)no registro da gaveta;
- Instale o kit gás em botijões P-13;
- Após fazer a instalação do gás, faça teste de vazamento utilizando espuma de sabão;
- Aquecer durante 60 minutos em fogo alto para a queima de tintas e gases;
- Ao instalar o forno mantenha pelo menos 30cm de distância da parede e de outros produtos;
- Instalar em lugar arejado, mas protegido de correntes de ar para o melhor desempenho do equipamento;
- Na versão PRP-1500 para evitar congelamento de gás , utilizar sempre 02 botijões por vez;
- Na versão PRP-1500AT montar a caixa de comando e instale a mangueira e filtro d água em um ponto de alimentação direto da caixa d água.

Utilização do Equipamento

- Puxe a gaveta móvel , abra o registro do regulador de gás e o registro de entrada de gás da gaveta , acenda os queimadores e verifique se os mesmos acenderam totalmente e feche a gaveta;
- Coloque a grade na regulagem inferior para pães e na superior para biscoitos;
- Aquecer em chama alta para atingir a temperatura desejada;
- Após aquecido baixe a chama para manter na temperatura desejada;
- Distribua as formas na grade não muito próximas umas das outras , para obter melhor distribuição de calor e melhorar a uniformidade de cozimento;
- Nunca coloque as formas ou esteiras encima das placas refratárias, pois é aonde existe a maior concentração de calor.

- ***No cozimento de pão francês ou pão de sal aqueça o forno na temperatura desejada e coloque as esteiras no forno, após pressione o botão vapor com um leve toque o qual libera automaticamente a entrada de água para formação do vapor, o mesmo se desligará após decorrido o tempo indicado no botão temporizador obs.: se o vapor for insuficiente gire o botão timer temporizador para aumentar o tempo de vaporização.***

Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação.

Limpeza do Equipamento

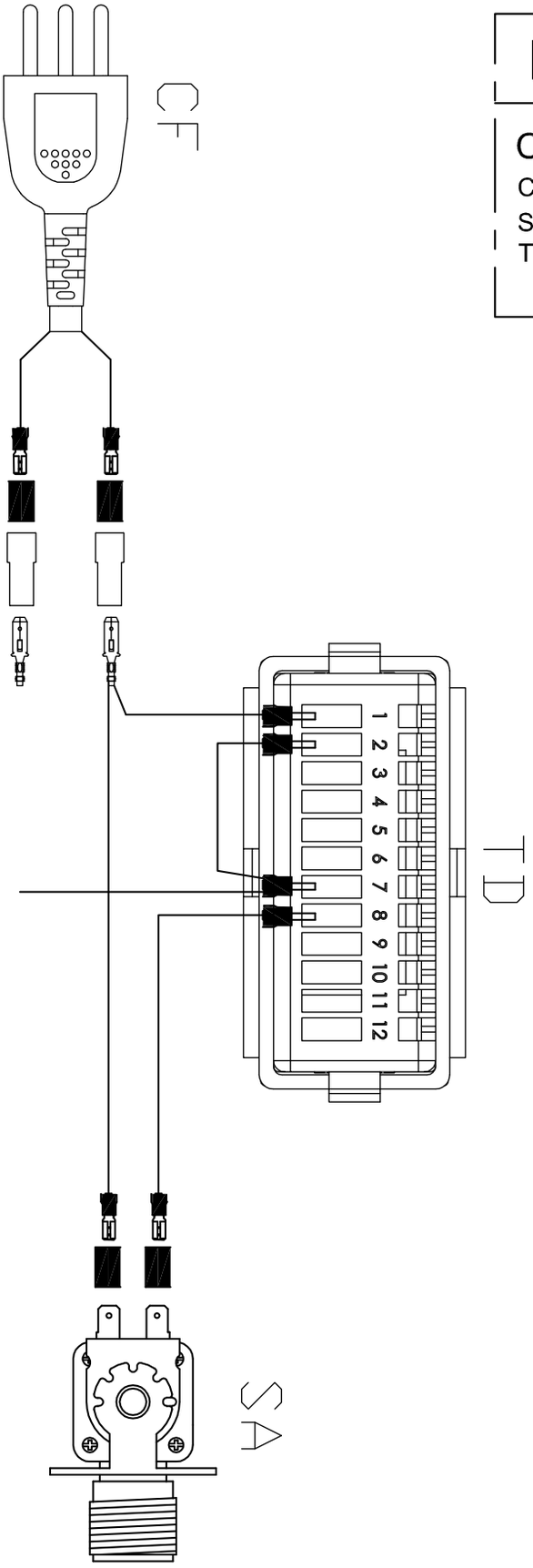
- Antes de iniciar a limpeza feche o regulador de gás;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Nunca jogue água diretamente nos queimadores;
- Remova diariamente os resíduos que encontram-se encima das placas refratárias;
- Retire as grades para eliminação total dos resíduos;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

- **LIMPEZA DO VIDRO**
- Utilize sempre água morna;
- Nunca utilize pano úmido no vidro ainda quente.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

Diagrama Elétrico

PARA O MODELO PRP-1500 AT



LEGENDA

COMPONENTES

CF - Cabo de Força
SA - Solenóide de Água
TD - Temporizador Digital
Vapor INV-49101

Aplicação

- Equipamento utilizado para manter os alimentos aquecidos e protegidos.

Características Técnicas

- Estrutura em aço inox escovado;
- Estrutura tubular com banho de cromo;
- Tanque de aquecimento em aço inox;
- Cuba em aço inox (200mm x 300mm;)
- Tampas de vidro para visualização dos alimentos;
- Opcional tampa de aço inox;
- Opcional com cuba;
- Resistência tubular blindada;
- Rodízios para facilitar deslocamento;
- Requer água no funcionamento;
- Saída para drenagem do tanque de aquecimento;
- Equipamento com a opção de ser conjugado unindo PRBF-40,PRBF-50 e PRBF-70;

Cuba EGF - Extra Grande Funda
100x305x445mm

Cuba GF - Grande Funda
100x200x300mm

Cuba GR - Grande Rasa
70x200x300mm

PRB-06

PRB-06 e PRBF-40
*bandeja inferior opcional em todos modelos

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Rodízios;
- Parafusos 5/16;
- Porca calota 5/16;
- Suporte lateral inferior cromado;
- Suporte lateral superior cromado;
- Reforço fechamento superior;
- Fechamento superior;
- Cubas e tampas.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	Nº CUBAS	EXTERNAS ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm	PESO LÍQ. kg	CONSUMO MÉDIO kw/h
PRB-06	06 - GF	1260	550	1184	30	127v - 1,35 220v - 2,00
PRB-08	08 - GF	1260	550	1539	38	127v - 1,35 220v - 2,00
PRB-10	10 - GF	1260	550	1894	50	127v - 1,35 220v - 2,00
PRBF-40	4 frias	136	410	1118	15	-
PRBF-50	5 frias	136	410	1473	19	-
PRBF-70	7 frias	136	410	1828	24	-

* F = Frio

Instalação do Equipamento

- Fixe os rodízios nos suportes inferiores;
- Monte os suportes inferiores e superiores conforme o manual;
- Montar o reforço e fixe o fechamento com parafusos;
- Verificar se a tensão do equipamento se é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado,para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Retirar a película protetora das partes em inox;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões.

Utilização do Equipamento

- ATENÇÃO: **Coloque água no interior do tanque até que a resistência fique totalmente submersa;**
- ATENÇÃO: **E m caso de vazamento reaperte o tampão de dreno;**
- Posicione o manípulo do termostato na temperatura desejada;
- Quando desligar o sinalizador a temperatura atingiu a desejada;
- Abasteça as cubas com os alimentos.

Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Eliminar periodicamente os resíduos líquidos e sólidos do interior do tanque de aquecimento;
- ATENÇÃO: Verifique diariamente o nível de água,para evitar a queima da resistência.

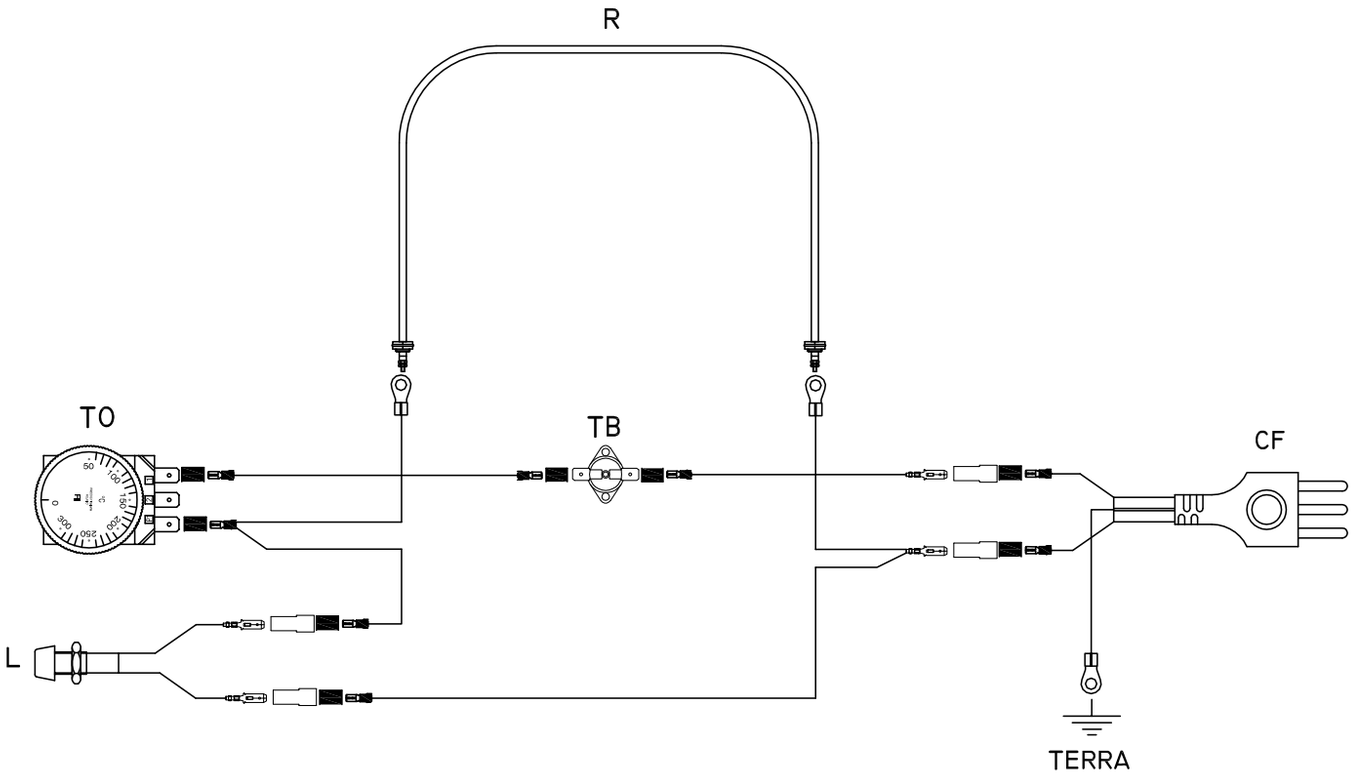
Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Retire diariamente o tampão de dreno para escoamento total da água;
- Remova todos os resíduos do interior do tanque;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio.
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

Diagrama Elétrico

Diagrama Elétrico dos modelos PRB-06, PRB-08 e PRB-10 (127V ou 220V):



LEGENDA

COMPONENTES

CF - Cabo de Força
L - Lâmpada
R - Resistência
TB - Termostrato Bimetálico
TO - Termostato de Operação

Aplicação

- Equipamento utilizado para manter os alimentos resfriados.

Características Técnicas

- Estrutura em aço inox escovado;
- Cuba em aço inox 200MM X 300MM X 70MM;
- Tampas de vidro para visualização dos alimentos;
- Opcional tampa de aço inox;
- Sistema de resfriamento “GELO X “;
- Não requer água;
- Equipamento acoplado nos Buffets térmicos comerciais;
- Buffets PRB-06/PBS-06 conjugados com PRBF-40;
- Buffets PRB-08/PBS-08 conjugados com PRBF-50;
- Buffets PRB-10/PBS-10 conjugados com PRBF-70;
- Eficiência de resfriamento de GELO X é de aproximadamente 2 horas podendo variar conforme temperatura ambiente.

PRBF-40
*Buffet frio

PRB-06
Buffet
Térmico

Cuba GR - Grande Rasa
70x200x300mm

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Gelo x;
- Cubas e vidros;

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	Nº CUBAS	EXTERNAS			PESO LÍQ.
		ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm	kg
PRBF-40	4 frias	136	410	1118	15
PRBF-50	5 frias	136	410	1473	19
PRBF-70	7 frias	136	410	1828	24

Instalação do Equipamento

- Retirar a película protetora das partes em inox;
- instale-o no suporte superior do BUFFET TÉRMICO COMERCIAL;
- Coloque o GELO X no freezer com tempo mínimo de 12 horas.

Utilização do Equipamento

- Acondicione o GELO X abaixo de cada cuba para um melhor rendimento esta operação deve ser realizada no momento de servir os alimentos;
- Abasteça os alimentos nas cubas.

Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Eliminar periodicamente os resíduos líquidos e sólidos do interior do tanque;
- Sempre manter o GELO X sob refrigeração após o uso.

Limpeza do Equipamento

- Remova todos os resíduos do interior do tanque;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.